

مهاباد

دیار من شهر من

مؤلف: نگین آرش

مهاباد

شهر من، دیار من

گرد آورنده: نگین آرش

آرش، نگین.
مهاباد، شهر من، دیار من /گردآورنده نگین آرش. -- تهران: سیروان، ۱۳۸۶.
۱۱۰ ص. : مصور، نقشه. ISBN: 978-964-96492-9-0
فهرستنویسی براساس اطلاعات فیپا.
کتابنامه: ص. ۱۱۰.
۱. مهاباد. ۲. مهاباد (تاریخ).
DSR ۲۱۲۱/۸۳آ۴ ۹۵۵/۳۳۵۲
کتابخانه ملی ایران ۸۵-۴۴۱۸۹م

مهاباد شهر من، دیار من

✦گردآورنده: نگین آرش
✦ناشر: انتشارات سیروان
✦تیراژ: ۱۰۰۰ جلد
✦نوبت چاپ: اول ـ ۱۳۸۶
✦چاپ: چاپخانه مهارت
✦قیمت: ۱۲۰۰ تومان
✦شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۹۶۴۹۲-۹-۰ ISBN: 978-964-96492-9-0

انتشارات سیروان: تهران، صندوق‌پستی: ۱۸۵ ـ ۱۵۶۱۵، تلفن: ۷۷۵۳۷۶۵۵

بسم الله الرحمن الرحيم

تقدیم و تشکر...

با نام و یاد و سپاس فراوان از خدای متعال که این تـوان را به من داد تا قلم در دست گیرم و مطالبی راجع به شهر و زادگاه خود بنویسم.

این کتاب را ازصمیم قلب به پدر و مادر گرامـی و ارجمنـد خود(رسول آرش، کبری الله‌یاری) که در گردآوری مطالـب مـرا یاری نمودند تقدیم می‌دارم و خالصانه از دبیران و اولیای محترم مدرسه راهنمایی عصمت به‌ویژه آقـای خالـد اسـماعیل‌زاده و خانم آزیتا شیربیگی، کمال تشکر و قدردانی را دارم.

فهرست مطالب



جغرافیای طبیعی

شهرستان مهاباد واقع در استان آذربایجان‌غربی با مساحت ۲۵۹۱ کیلومتر مربع در ارتفاع ۱۲۷۹ـ ۱۳۲۰ متری از سطح دریا قرار دارد و موقعیت طول جغرافیایی آن ۴۵ درجه و ۴۳ دقیقه و ۳ ثانیه‌ی شرقی و عرض جغرافیایی آن ۳۶ درجه و ۴۶ دقیقه و ۳ ثانیه شمالی از نصف‌النهار گرینویچ قرار دارد.

بنابر سرشماری ۱۳۷۵ این شهرستان۱۷۱۶۲۴ نفر جمعیت شامل ۹۸۸۲۷ نفر مرد و ۸۱۷۹۷ نفر زن و نرخ رشد جمعیت در سال ۱۳۷۷، رقم ۳/۱ را نشان می‌دهد.

ایــن شهرســتان دارای۲ بخــش مرکــزی و خلیفــان بــوده و روســتاهای آن در دهداری‌های آختاچی، کانی‌بازار، مکریــان شــرقی، مکریــان غربــی و منگــور تقـسیم شده‌اند و کار اصلی مردم آن کشاورزی و دامداری می‌باشد. پنج راه آسفالته که مهابـاد را به شهرهای همجوار ســردشت، بوکان، پیرانشهــر، نقده،ارومیه و میانـدوآب متـصل می‌کند نقش بسزایی در توسعه و پیشرفت این شهرستان دارند.

منطقه‌ی مهاباد از شمال به دریاچه‌ی ارومیه و جلگه‌های محال سـلدوز، از شـرق به جلگه‌های میاندوآب و تکاب، از جنـوب بـه سـرحد عـراق، و در کردسـتان ایـران از مغرب به سرحدات ایران و عراق محدود است. مهاباد در دامنه‌ی شمالی رشته‌کوههای زاگرس بنا شده است. کوه‌های مرتفع خزایی، **قولقولاغ**(گوردگولاغ،قوردقولاغ)، قلعه‌ی صارم‌بیگ، زاوا بووک، **داشامه‌جید**(دوشان‌مجید) و برده سـپیان ماننـد نگینـی آن را در برگرفته است.

کوه‌های این منطقه امتدادی از کوه‌های زاگرس می‌باشد و در دامنــه‌ی کــوه‌هــای داخلی آن به دلیل شیب ملایمی که دارند محصولات دیمی کاشته می‌شوند. بلندترین ارتفاعات مهاباد رشته‌کوه‌های سرحدی هستند و در اغلب سال پوشیده از برف‌اند و در تابستان به صورت ییلاق‌های پر مرتع در می‌آیند. کوه‌های مزبور رسوبی بوده و طبقات سنگ‌های خروجی آن‌ها دیده می‌شود در این کوه‌ها سنگ‌های سیلیسی کمتـر دیـده می‌شود امـا فسیل‌های فراوانی نظیر آثاری که از دره‌های اطراف ارومیه پیدا شـده، در این رشته‌ها یافت می‌شود. این فسیل‌ها مربـوط بـه جـانوران دریـایی خیلـی کوچـک می‌باشند که تغییرات معرضه الارض دوران سوم یعنی دریـا بـودن تمـام ایـران را بـار دیگر تأیید می‌نمایند. در شهر مهاباد دو رودخانه وجود دارد. یکی رودخانه‌ی مهاباد که دائمی است و سرچشمه‌ی آن ارتفاعات جانداران می‌باشد و سـد مهابـاد بـر روی ایـن رودخانه بسته شده است.(۱۳۴۷_۴۶) شمـسی، دیگـری رودخانـه‌ی فـصلی و مـوقتی یــــرغــــو.

رودخانه‌ی مهاباد با سد مخزنی تقریباً ۲۰۰ میلیون متر مکعب بعـد از تـأمین آب شــرب شــهر نقــش بــسیار مهمــی در توســعه‌ی کـشاورزی مکـانیزه دشـت بااهمیـت شهــــرویــران ایفـا می‌کند. در اطراف شهـر مهاباد معادن سـنگ‌هـای تزئینـی شـامل

انواع مرمر و گرانیت که بهترین معادن در نوع خود می‌باشد، وجود داردکه ضمن تأمین سنگ خام مصرفی واحدهای سنگبری داخل کشور، بخشی از آن نیز به خارج از کشور صادر می‌شود.سنگ مرمر سفید و سبز قره‌قشلاق و گرانیت (سینیت سبز) گاگش سنگ‌هایی کم نظیر می‌باشند. در زمینه‌ی خاک‌های صنعتی و مواد فلزی نیز پتانسیل‌های خوبی از باریتین در حال بهره‌برداری می‌باشد. در ضمن چشمه‌ها و چاه‌های این منطقه دارای کربنات و کلسیم می‌باشد.



تاریخ اجتماعی

در آغاز تاریخ مکتوب، منابع آشوری به وجود چند امارات کوچک در دامنه شرقی کوه‌های زاگرس اشاره می‌کنند. از آن جمله امارات خدخار، الیپی، البریا و مانا. طبق تحقیقات به‌دست آمده معلوم شده که مانایی‌ها در حوضه جنوب دریاچه‌ی ارومیه ساکن بوده‌اند و قلمرو پادشاهی مانایی در شرق رودخانه‌ی سیمینه‌رود و زرینه‌رود و در جنوب بوکان و سقز بوده است. سالنامه‌های آشوری در نیمه‌ی اول قرن نهم قبل از میلاد مسیح ورود ایرانیان را به شرق سلسله جبال زاگرس ثبت کرده‌اند، نام پارس‌ها برای اولین بار در ۸۴۴ ق.م ذکر شده است. مدارک موجود به روابط بین ایرانی‌ها که اکثریت ماد بوده‌اند و مانایی‌ها (اقوام بومی) اشاره می‌کنند. در زمان اسارها دون‌مادی‌ها و مانایی‌ها علیه آشوری‌ها متحد شدند. در قرن هفتم قبل از میلاد، نفوذ

مادی‌ها در جنوب دریاچه شدت بیشتری یافت اما تا اواخر این قرن مانایی‌ها وحدت نژادی و بومی خود را حفظ کرده بودند.

مقبره‌ی (فقره‌قا ـ فه‌قره‌قا) که در شمال مهاباد به حضور مادی‌ها در این منطقه اشاره می‌کند، در عصر هخامنشی این منطقه بخشی از امپراتوری عظیم هخامنشی بود و بعد از آن در زمان اسکندر بخشی از آتروپاتن ماد بود که ژنرال هخامنشی (آتروپات) و سپس جانشینانش بر آنجا حکومت کردند.

این منطقه و آذربایجان به طور کلی در زمان اشکانیان ناحیه‌ی جداگانه‌ای بود که توسط شعبه‌ای از حکومت اشکانی اداره می‌شد. در زمان ساسانیان مرکز ایالتی گزکه و آتشکده‌ی آن در (لیلان) باعث شد که عناصر ایرانی در این منطقه بیشتر تقویت شوند. مسعودی می‌نویسد که شاهان بزرگ ساسانی هنگام جلوس به تخت سلطنت از تیسفون به قصد آتشکده‌ی شیز از طریق شهرزور مسافرت می‌کردند. آنگاه نوبت به اعراب می‌رسد. امرای عودی در برزه(سقز) و سلق(لاهیجان) و امرای طاعی از طایفه‌ی ردینی که تیول اصلی آنها نیریز(سلدوز) بود در این منطقه ساکن شدند. سپس اکراد هذبانی جای امرای عرب را گرفتند. آنها از طرف مادر با سلسله‌های روادی تبریز و مراغه رابطه‌ی نسبی داشته‌اند.

در این زمان و شاید قبل از آن دیلمی‌های گیلان، قسمت‌هایی از سلماس و لاهیجان و اورامان را اشغال کردند. در اواخر قرن چهارم هجری ترک‌های اغوز وارد صحنه شدند و دراین زمان اشغال منطقه بین جغاتو و مراغه شروع شد. مغول‌ها در قرن هفتم مراغه را پایتخت کردند و ایلخان‌های مغول چند بار در درۀ جغو قشلاق کردند. رشیدالدین مورخ به زمان سال ۷۰۳ هـ‌ق غازانخان اشاره می‌کند که به موجب آن سرزمین‌های بین ماوراءالنهر و مصر برای اقطاع بین هزاران سپاهی مغول در نظر گرفته شد. رشیدالدین اسامی املاک اقطاعی را ذکر نمی‌کند اما اسامی مانند سلدوز و ایل‌تیمور که هنوز در کردستان مکری باقی مانده است دارای اهمیت است، بعد از نابودی دودمان چنگیز، جانشینان او بلافاصله در جنوب آذربایجان برای حفظ قدرت خود به‌مبارزه پرداختند. در زمان جلایریان، این منطقه سر راه ارتباطی بین دو پایتخت بغداد و تبریز بود. وجود تعداد زیادی اسامی

جغرافیایی مغولی در منطقه جلگه‌ای مهاباد اشاره بر این است که در دوره‌ی حکومت مغول‌ها در مراغه این منطقه از لحاظ کشاورزی واجد اهمیت خاصی بوده است و اگر هم رعایا مغول نبوده‌اند، زمین‌داران از مغول‌ها و یا وابسته به آن‌ها بوده‌اند. در منطقه‌ی کوهستانی غرب کردستان مکری که برای کشاورزی مساعد نیست به‌ندرت به اسامی مغولی برمی‌خوریم. بعد از زوال قدرت مغول‌ها در مراغه و در زمان تسلط سلسله‌های ترکمن، درقرن نهم هجری، "*سیف‌الدین مکری*" دریاس را از طایفه‌ی چابقلوگرفت و نواحی دول‌باریک-آختاچی- ایل تیمور و سلدوز را به آن ملحق ساخت، از ترکیب جمعیت آن زمان اطلاعی در دست نیست اما قبایل تحت سلطه‌ی او به "مکری" اشتهار یافتند. طوایف خه‌لکی سه‌لکی- سه‌رکه‌لی - بابولی- مه‌رزینگ، ورمزیارزند - لک و باریک در سرتاسر منطقه ساکن بوده‌اند. در دوره‌ی صفوی ایالات غرب ایران میدان مبارزه و برخوردهای دو امپراتوری صفویه و عثمانی بود و حکام محلی در ولایات غرب به مقتضای توانایی یکی از دو امپراتوری، هر بار تابع یکی از آن‌ها می‌شدند.

جانشینان سیف‌الدین نیز تابع این وضع عمومی بودند. مکری‌ها در تحولات اجتماعی این منطقه بسیار مؤثر بوده‌اند و شهر مهاباد توسط آن‌ها ساخته شد. شجره‌نامه‌ای که در زیر مشاهده می‌کنید بر مبنای منابع تاریخی و جغرافیایی دوره‌ی صفویه و قاجاریه بازسازی شده است.

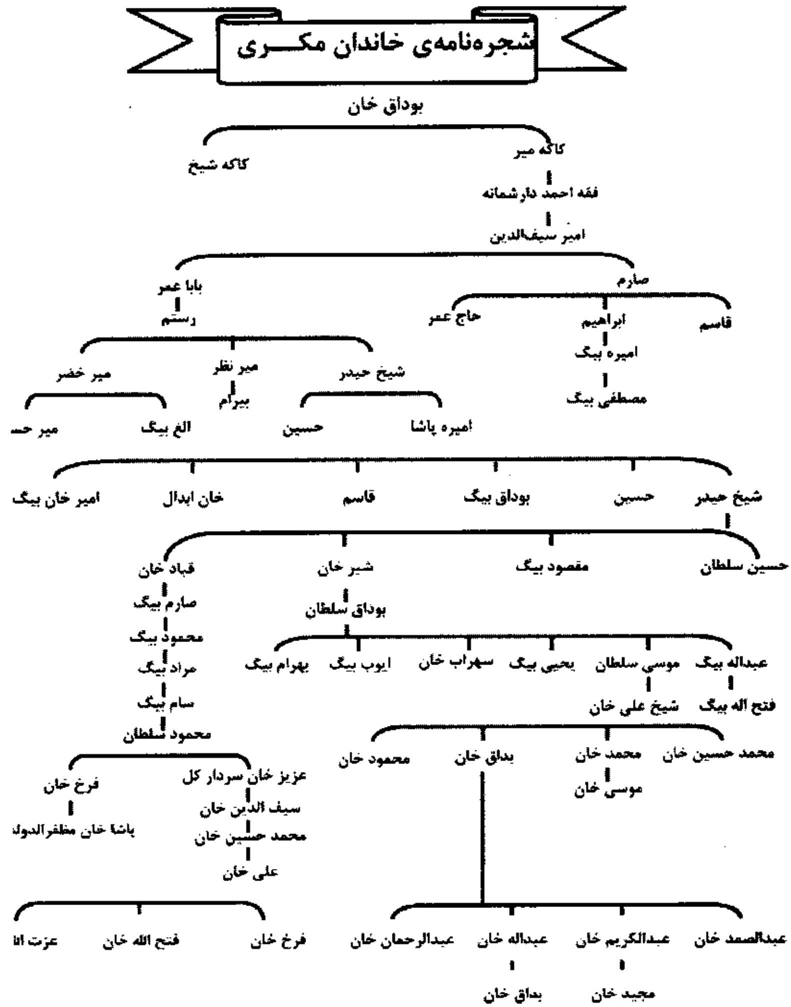
عثمانی‌ها بارها به ایالات غربی امپراتوری صفوی دست‌اندازی کرده‌اند و ولایات ارمنستان و گرجستان مکرر دست به دست می‌گشت. کردستان مکری هم قسمتی از میدان وسیع مبارزه‌ی صفوی و عثمانی بود و جانشینان سیف‌الدین هر بار تابع یکی از دو قدرت می‌شدند. پسر سیف‌الدین با شاه اسماعیل به مبارزه برخاست و سلطان سلیمان‌خان از او حمایت کرد.

سه پسر صارم در جوانی مردند و عموزادگان او ولایت موروثی را بین خود تقسیم کردند. نواحی دریاس - دول‌باریک - سلدوز و آختاچی به برادر بزرگ شیخ‌حیدر و ایل تیمور به میرنظر و ناحیه‌ی محمدشاه به میرخضر رسید. هر سه برادر از تابعیت عثمانی‌ها دست کشیدند و از شاه طهماسب صفوی اطاعت کردند. در نتیجه

به دستور سلطان سلیمان خان عثمانی در سال ۹۴۸ به کردستان مکری حمله شد و هر سه برادر در جنگ کشته شدند و سلطان سلیمان، امیده‌بیگ نوهٔ صارم را به امارات مکری منصوب کرد. امیده‌بیگ مدت سی سال امارات مکری را در دست داشت و بعد از فوت او برادرزاده‌اش امیره، از شاه طهماسب و بعدها از شاه اسمعیل اطاعت کرد. در زمان شاه سلطان محمدصفوی امیره‌بیگ به کوشش محمدپاشای میرمیران وان از سلطان مرادخان اطاعت کرد و ولایات بابان ـ سنجاغ ـ موصل ـ ضمیمه‌ی کردستان مکری شد و سنجاغ اردبیل و بعضی از توابع مراغه به پسران او داده شد. علاوه بر اینها لقب پاشای عثمانی را نیز به او دادند.

حسن بیگ و الخ بیگ عموزاده‌های امیده پاشا از اطاعت او سرپیچی کردند و شاه سلطان محمد صفوی برای تقویت مخالفان او ناحیه‌ی دهخوارقان مراغه را به الخ بیگ سپرد، با وجود این امیده تمام مخالفان را سرکوب کرد. بعد از تصرف تبریز توسط عثمانی‌ها امیده از اطاعت جعفر پاشای عثمانی که حاکم تبریز شده بود خودداری کرد که در نتیجه‌ی آن ولایت باباخان وسنجاغ و موصل و اربیل را از او پس گرفتند و سپس در مراغه بین عثمانی‌ها و امیده برخوردهای شدیدی روی داد.

شیخ حیدر پسر امیده در سال ۱۰۰۵ علاوه بر اوجاق موروثی ناحیه‌ی ترقه ـ آجری ـ صار ـ قورقان ـ دواب ـ لیلان ـ قلعه‌ترقه ـ قلعه‌صار را در تصرف داشت.


شجره‌نامه‌ی خاندان مکــری
بوداق خان
کاکه میر
کاکه شیخ
فقه احمد دارشمانه
امیر سیف‌الدین
صارم
بابا عمر
قاسم
ابراهیم
حاج عمر
رستم
امیره بیگ
مصطفی بیگ
شیخ حیدر
میر نظر
میر خضر
بیرام
امیره پاشا
حسین
الغ بیگ
میر حسن
شیخ حیدر
حسین
بوداق بیگ
قاسم
خان ابدال
امیر خان بیگ
حسین سلطان
مقصود بیگ
شیر خان
قباد خان
بوداق سلطان
صارم بیگ
محمود بیگ
مراد بیگ
سام بیگ
محمود سلطان
عبداله بیگ
موسی سلطان
یحیی بیگ
سهراب خان
ایوب بیگ
بهرام بیگ
فتح اله بیگ
شیخ علی خان
محمد حسین خان
محمد خان
بداق خان
محمود خان
موسی خان
عزیز خان سردار کل
فرخ خان
سیف الدین خان
باشا خان مظفرالدوله
محمد حسین خان
علی خان
فرخ خان
فتح الله خان
عزت الله
عبدالصمد خان
عبدالکریم خان
عبداله خان
عبدالرحمان خان
مجید خان
بداق خان

امپراتوری صفویه در زمان شاه عباس صفوی (۱۰۳۸ ـ ۹۸۵) به اوج قدرت رسید، شاه عباس کوشش کرد که ایالات غربی را از عثمانی‌ها پس بگیرد، مبارزات و برخوردهایی که در این زمان در بین دو امپراتوری در گرفت در سال ۱۰۱۷ منجر به قتل‌عام مردم کردستان مکری توسط شاه عباس گردید. شیخ حیدر در سال ۱۰۱۲ در قلعه‌ی ایروان هنگامیکه همراه سپاهیان شاه عباس علیه عثمانی‌ها می‌جنگید، کشته شد و قباد خان پسرش بعد از او میر عشیره‌ی مکری گردید. قبادخان در حوادث سال ۱۰۱۷ به قتل رسید و شیربیگ‌مکری با باقیمانده‌ی ایل و عشیره به مناطق جنگلی و کوهستانی پناه برد و منطقه‌ی جلگه‌ای کردستان مکری مدت‌ها خالی از سکنه بود.

بوداق سلطان در سال ۱۰۳۸ ابتدا در میرآوای نعلین ساکن شد و سپس محل امروزی مهاباد را به عنوان مرکز قلمرو مکری انتخاب کرد، او اقدامات مهمی برای عمران و آبادانی آنجا به‌عمل آورد و به همین دلیل هم بسیاری بوداق سلطان را بنیانگذار مهاباد می‌دانند. بعد از بوداق سلطان پسرش موسی سلطان و سپس پسر او شیخ علی خان که در ساوجبلاغ ساکن بود در سال ۱۲۱۲ درگذشت و به‌دنبال آن برادرش بوداق خان که در سردشت ساکن بود به ساوجبلاغ آمد. از تحولات بسیار مهم، پیدایش بلباس‌ها در اوایل قرن دوازدهم هجری است. درباره‌ی منشأ عشیره بلباس‌ها تاکنون تحقیقات جامعی صورت نگرفته است. اولین بار در سال ۱۰۰۵ هجری قمری در کتاب شرفنامه بلباس به عنوان نام دوازده فرقه از بیست و چهار فرقه‌ی روزکی ذکر شده است و در جای دیگر از آن به‌عنوان عشیره‌ای از طوایف بابان نام‌برده شده است. دهبکری‌ها نیز در اواخر قرن دوازدهم به‌تدریج قدرت بیشتری کسب کردند. ساخت اجتماعی ـ اقتصادی عشیره‌ی بلباس‌ها با دهبکری‌ها اختلاف اساسی دارد و اصولاً اطلاق عشیره به دهبکری درست نیست.

نظام اقتصادی بلباس بر اساس دامداری است و بلباس‌ها هنگام ورود به منطقه‌ی غرب مکریان به کشاورزی اشتغال نداشتند و نظام دامداری بلباس زندگی دائم در دهات را ایجاب نمی‌کرد. برعکس، دهبکری‌ها طایفه‌ای از آقاها(خان‌ها) بودند که بتدریج مالک دهات اطراف ساوجبلاغ شدند و گسترش بیشتر نفوذ آنها در اواخر قرن

دوازدهم برای دهات مکــریها در دریاس و آختاچی و بهــی، تهدید جـدی بـه‌شـمار می‌رفت.

در دوران امارات بوداق سلطان در ساوجبلاغ(۱۲۳۸ـ۱۲۱۲) مبارزه بین مکــری از یک طرف و دهبکری و بلباس از طرف دیگر شدت یافت. امام قلــی‌خان عمـوزاده‌ی بوداق خان شکست خورد و به قتل رسید. سپس علی‌مرادخان‌زند محمود پاشای بابـان را به تسخیر مکــریان تحریک کرداما باز هم توفیق نیافـت. در ایـن ضـمن بلبـاس‌هـا مناطق وسیعی از غرب مکــریان را اشـغال کـرده‌بودنـد و برخوردهـای متعـدد میـان مکری‌ها و بلباس روی داده بود.

کاک ابراهیم پسر کاک سلیمان مامش، دهات محال آختاچی را غارت کرد. بوداق خان ابتدا می‌خواست از طریق دوستی با آن‌ها رفتار کند. اما چندی بعد با احمـدخان، حاکم مراغه، باپیرآقای منگور را با هزار سوار برای شرکت در جشن عروسی بـه مراغـه دعوت کردند و در آن‌جا همه‌ی آنها را به قتل رسانیدند.(۱۸۱۰ میلادی) بـوداق خـان برای استحکام موقعیت خود و مبارزه با بلباس‌ها، با افشارهای ارومیـه و حـاکم مراغـه متحد شده بود. محمد قلی‌خان بیگلربیگی با اهالی ارومیه و افشارهای آنجا و متحـدان آن‌ها دشمنی می‌کرد. او بداق‌خان را به ارومیه دعوت کرد و او را زندانی و چشم‌هایش را کور کرد. هنگام ظهور قاجاریه بـوداق‌خـان و احمـدخان مراغـه از قاجارهـا تبعیـت کردند. بعد از مرگ بوداق‌خان (۱۲۳۸) ابـراهیم‌خـان بـاکویی کـه قـبلاً ضـابط دیـوان مکـری بود از طرف نایب‌السلطنه حاکم مکــری شـد. امـا بعـد از دو سـال بـه دلیـل اجحـاف و سـتم، از حکومـت مکـری برکنـار شـد و سـپس شـیخ‌علـی‌خـان پـسر احمدخان‌مقدم به جای او نشست کـه بعـد از یـک‌سـال فـوت نمـود. در سـال ۱۲۴۱ حکومت موروثی مکــری مجدداً از طرف نایب‌السلطنه عباس‌میرزا به عبدالله‌خان پسر بوداق‌خان داده شد. عبدالله‌خان و لشکریان مکــری در جنـگ‌هـای ایـران و روس در جنگ هــرات خدمات مهمــی انجام دادنـد. عبـدالله‌خـان بعــد از مراجعـت از جنـگ هــرات در ۱۲۵۵ مورد لطف و توجه بیش‌تر شاه قـرار گرفـت. در ایـن زمـان تـضاد و برخورد دهبکری و مکــری بصورت شدیدتری نمایان گشت. عبدالله‌خان برای سـازش با عباس‌آقای دهبکـری و جلـوگیری از برخـورد، دختـرش را بـه‌عقـد پـسر او درآورد.

دهبکری‌ها بیش‌تر دهات مکری را خریداری و تصرف کرده بودند. مقدار زیادی از املاک خان‌ها در گرو طلبکاران بود. عبدالله‌خان در ۱۶ ربیع‌الثانی سال ۱۲۵۶ عباس‌آقا و عده‌ای از اطرافیانش را در ساوجبلاغ به قتل رسانید و قادرآقا پسر عباس‌آقا را زندانی کرد آن‌گاه از محمدآقا برادر عباس‌آقا خواست که اظهار اطاعت کند و در این ضمن در اطراف شهر مشغول سنگربندی شد. محمدآقا اظهار اطاعت نکرد و با ۸۰۰ سواره و پیاده شهر را محاصره کرد. عبدالله‌خان می‌خواست قادرآقا را به‌قتل برساند و محمدآقا را نیز از میان بردارد، اما با وساطت عبدالکریم‌خان و حاج‌سیدبایزید، قادرآقا آزاد شد و به لشکر دهبکری‌ها که شهر را محاصره کرده بودند، پیوست و مدت یک شبانه‌روز جنگ درگرفت و آن‌گاه دهبکری‌ها به روستای ایندرقاش مراجعه کردند و پیروت‌آقادهبکری برای شکایت به تبریز رفت. روز بعد نزدیک به هفت‌هزار سواره و پیاده‌ی مسلح بلباس به دهبکری‌ها پیوستند و جنگ مجدداً شروع شد و مدت یک هفته ادامه داشت و از اطراف برای هردو کمک رسید. در این ضمن حسین‌خان قولر با ۶۰ سوار از طرف نایب‌السلطنه میرزا به ساوجبلاغ اعزام شد و خان اظهار اطاعت کرد و به تبریز و از آنجا هم به تهران رفت. در تهران خان به‌خدمت شاه رسید و مورد سرزنش قرار گرفت.

در این زمان امیرنظام میرزا علی‌اشرف و حاجی میرزا نجف سرهنگ از طرف دارالسلطنه تبریز برای سرکشی به ساوجبلاغ اعزام شدندو اجحاف محمدشریف بیگ باعث ناراحتی اهالی شد تا در زمستان سال ۱۲۵۶ خدادادخان‌گرجی از تهران برای حکمرانی مکری اعزام شد و بعد از ورود به ساوجبلاغ تمام افراد خانواده‌ی خان را به ارومیه فرستاد و املاک آن‌ها را ضبط و بین دیگران تقسیم کرد. جور و ستم خدادادخان باعث شد که اهالی شهر شکایت کنند. عبدالله خان و همراهانش مدت ۲۰ ماه در تهران اقامت کردند و در ششم شعبان ۱۲۵۷ به‌حضور شاه رسیدند و مورد نوازش قرار گرفتند و حکومت مکری مجدداً به عبدالله‌خان اعطا شد. خان در تبریز نیز مورد نوازش نایب‌السلطنه قهرمان میرزا قرار گرفت. قهرمان میرزا، محمدآقای دهبکری و عده‌ای دیگر از دهبکری‌ها را که به تبریز آمده بودند دعوت به اطاعت از خان کرد. اما آنها اطاعت او را نپذیرفتند و به‌دستور او زندانی شدند. این تحولات

موقتاً باعث تضعیف دهبکری‌ها شد. اما مرگ قهرمان میرزا وضع را به نفع دهبکری‌ها تغییر داد. در سال‌های بعد از آن نیز مبارزه‌ی دهبکری‌ها و مکری‌ها ادامه داشت و در اواخر قرن سیزدهم مکری‌ها تقریباً تمام املاک خود را در شهرویران از دست دادند و سپس انتصاب حاکم مکری توسط دارالسلطنه به قدرت موروثی آنها پایان داد.

ساوجبلاغ مکری را تا قبل از جنگ جهانی اول قصبه می‌نامیدند. عثمانی‌ها در سال ۱۰۹۴ میلادی منطقه را تصرف کردند و با وجود اعلام بی‌طرفی ایران در جنگ جهانی اول اهالی منطقه را تحت عنوان(جهاد علیه کفار) به جنگ علیه روسیه تحریک کردند. در سال ۱۹۱۴ میلادی کنسول روسیه در ساوجبلاغ، در شهر میاندوآب به‌قتل رسید. سال بعد به فرمان گراچنکو از فرماندهان جبهه‌ی قفقاز شهر مهاباد قتل‌عام شد و به دنبال آن قحطی بی‌سابقه‌ای روی داد.

آثار تاریخی و دیدنی شهـــرستان مهـــابـــاد



۱ـ۳: مسجد جامع مهاباد:

زیباترین و جالب‌ترین اثر تاریخی به‌جامانده از دوران صفوی در منطقه‌ی غـرب و شمال‌غرب ایران مسجد جامع مهاباد یا مدرسه‌ی شاه سلیمان است که اکنون در قلب شهر قرار دارد و خطبه‌های نمازجمعه در آن برگزار می‌گردد.

منطقه‌ی کردستان موکریان یعنی بوداق سلطان می‌باشد. بوداق سلطان که شـرح آن به تفـصیل در مبحـث مقبـره‌ی آن خواهـد آمـد از نوادگـان صـارم‌بیـگ و فرزنـد شیـــرخان می‌باشد.

این مسجد بنای دوره‌ی صفوی در غرب است که در سال ۱۰۸۹ هجری قمری ساخت آن به‌پایان رسیده، مساحت کلی این مسجد با حجره‌های رو به حیاط و یک سردر ورودی و یک حوضخانه می‌باشد. شبستان زیبای آن که مقدمه‌ای بر شبستان مسجد وکیل شیراز است دارای ده ستون سنگی نخودی رنگ است. بقیه‌ی بنا کلاً از آجر قرمز چهارگوش و ملات و شن و... است.

پشت بام اصلی مسجد را هیجده گنبد آجری نیم‌کره‌ای پوشانده است. طول مسجد ۳۷ متر و عرض آن ۳۵ متر است. طبقه‌ی دوم آن که بخش جزئی را شامل می‌شود، ویژه‌ی نمازگزاران زن است که با بخش اصلی تفاوت کلی دارد.

در سالهای اخیر با کشیده شدن خیابان در بخش شرقی خارج از مسجد، گرچه حریم آن تا اندازه‌ای آزاد شد، لیکن ارتفاع معین خیابان مذکور موجب گردیده که سنگ‌های زیرین دیوارهای بیرونی در زیر خاک مدفون شده و در نتیجه آب باران به قسمت‌های آجری صدمه وارد آورد که اگر سریعتر پیگیری نگردد به مرور شاهد تخریب بیش‌تر آن خواهیم بود.

کتیبه‌ی سر در مسجد به مضمون ذیل است:

الحَمدُ الله الّذی وفَقنی الاتَمام
هَذه المَدرَسهٔ الشَریفَهٔ فی ایَّام دولهٔ
السُلطانِ الاعَدل شاه سلیمان الحُسَین
الموسی الصفوی بهادرخان خلّه الله
تعالی ملکه فی سنهٔ ۱۰۸۹.
کتیبه....(سهراب مکری)



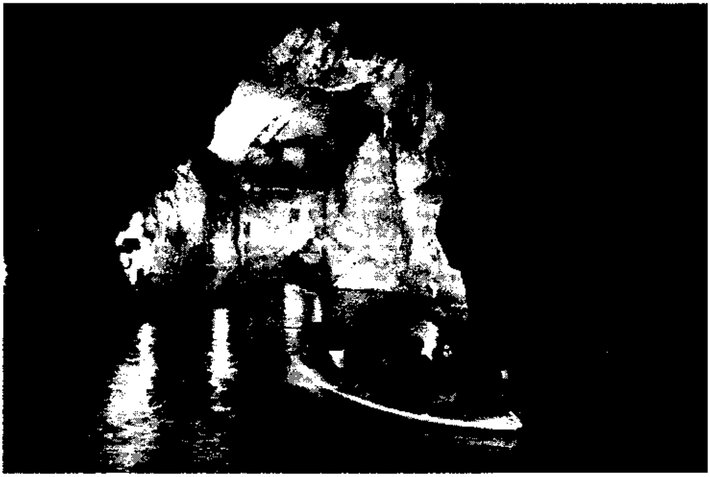


۲ـ۳: فقره‌قا:

در حدود ۱۵ کیلومتری شمال مهاباد و در جنوب قریه‌ی اگریقاش اثر تاریخی و با عظمت (فقره‌قا) قرار دارد. این اثر شمالی‌ترین مقبره از مقابر ماد است که در دامنه‌ی بخش جنوبی صخره‌ای که تقریباً تنها بر دشت وسیع شهرویران مشرف است، کنده شده، این اثر با دو بخش تاریخی(برده کنته) و (درباس) دقیقاً مثلثی را تشکیل می‌دهد که یک زاویه آن فقره‌قاست. صخره خود از لایه‌های رسوبی اهکی تشکیل شده، ارتفاع ۵/۳۰ متر از لب ایوان تا پایین‌ترین قسمت که به دامنه‌ی کوه می‌رسد و در قلب آن (فقره‌قا) با ابعاد ۶×۶ متر جاری گردیده، در داخل از دو قسمت با ارتفاع ۵۰ سانتیمتر تشکیل شده است. بخش شمالی آن متشکل از دو پله‌ی ورودی و دو ستون با ارتفاع ۲/۱۰ متر است که در منتهی‌الیه سمت غربی این بخش مقبره‌ای که سابقاً محل دفن جنازه بوده با ابعاد ۱/۴۰ ×۲/۶۵ و عمق یک متر در جانب شرقی و

دو مقبره‌ی کوچک‌تر به ابعاد متساوی ۰/۹۰ × ۱/۴۰ و عمق یک متر وجود دارد. ارتفاع این بخش از سقف تا کف ۲/۱۰ متر است، بخش دوم آن با ارتفاع ۶۰/۲ متر پایین‌تر از بخش شمالی قرار دارد دارای دو ستون و دقیقاً رو به جنوب است. ته ستون‌ها تقریباً می‌نمایاند که با ته ستونهای مقبره‌ی آناهیتا یکسانی داشته باشند و شیوه‌ی معماری یونانی را در ذهن زنده می‌کند اما با اندک دقت مشخص می‌شود که این ستون‌ها نه از نظر کیفی و نه از نظر کمی قابل مقایسه با ستون‌های آناهیتای کنگاور نیست و خود شاخص معماری بسیار کهنتری است. پایه ستون‌ها که به شکل دایره است و هرچه بالاتر می‌اید قطر آن کوچکتر می‌شود، قطر آن ۱/۸۰ متر می‌باشد که در بالا به ۱/۶۵ نقصان می‌یابد، دو پله در سمت چپ ایوان قرار دارد که عرض پله بالایی ۳۵ سانتیمتر و ارتفاع آن ۱۵ سانتیمتر است.یکی از مشخصات حتمی مقابر عادی چگونگی ساختار آن‌ها بر صخره‌ها و نمای ظاهرشان که رو به جنوب است می‌باشد. باستان‌شناسان و محققین زیادی از این اثر دیدن نموده و تألیفاتی در این مورد دارند مانند: دیاکونوف: گیرشمن و....

هم‌اکنون اکثریت قریب به اتفاق منازلی که در این منطقه ساخته شده‌اند به‌ویژه منازل سنتی جهت دریافت نور زمستانی که به دلیل گردش انتقالی زمین در نیمروز در آخرین حد جنوبی قرارمی‌گیرد روبه جنوب هستند که وضعیت اقلیمی منطقه را از گذشته‌های دور منعکس می‌نمایند. آثار تخریب جوی طی قرون متمادی در این یادگار شکوهمند به‌وجود آمده که از آن جمله سقف بنا را شامل می‌شود.



۳ـ۳: غار سهــولان (کونه‌کــوتــر):

غار سهولان یکی از شگفتی‌های طبیعی منطقــه مهابـاد مـی‌باشـد و بعـد از غـار علیصدر همدان دومین غار آبی ایران به شمار می‌آید کـه در فاصـله‌ی ۴۳ کیلـومتری شرق شهرستان مهاباد و بین جاده مهاباد ـ بوکان در نزدیکی روسـتای عیـسی‌کنـد و سهولان در موقعیت جغرافیایی ۴۶ درجه شرقی از نصف‌النهار گرینویچ و ۳۶ درجـه و ۴۶ دقیقه‌ی عرض شمالی قرار گرفته، به‌علت نزدیکی به روستای مـذکور گـاه بـه نـام این روستا نیز خوانده می‌شود. اصطلاحاً این غار را به زبان کرد کونـه‌کـوتر یـا لانـه‌ی کبوتر(Kona _ oterk) می‌گویند که مرکب از دو واژه‌ی (کونه) بـه معنـای روزن و (کوتــر) به معنای کبوتر است و وجه تسمیه‌ی آن (انبوه کبوترانی است که در مدخل و درون غار لانه دارند و علاوه بر آن مقدار قابل توجهی زنبـور عـسل نیـز بـه صـورت طبیعی کنـدوهایی در درون آن سـاخته‌انـد. بـر دهنـه‌ی شـمالی غـار و در فاصـله‌ای نه‌چندان دور که روزن منازل خوانده می‌شود که از دهنه‌ی آن بوی گوگرد ضعیفی به مشام می‌رسد. ارتفاع دهانه کونه مـالان از سـطح آب موجـود در آن ۴۵ متـر اسـت و ارتفاع سطح آب موجود از سطح دریاهای آزاد ۱۷۵۰ متر می‌باشد کـه ارقـام مـذکور

نمایان‌گر ارتفاع مناسبی است که آب مهار شده احیاناً در بعضی از نقاط اطراف، می‌تواند زمین‌های همجوار را به‌خوبی مشروب نماید. از دهانه‌های غار کونه‌کوتر شخص به زحمت می‌تواند داخل گردد و بعد از طی مسافتی که دارد به کف دریاچه آن می‌رسد و با منظره‌ی استالاگمیتهایی روبه‌رو می‌گردد، تاکنون به علت نبودن امکانات کافی کسی به انتها یا فاصله‌ی قابل قبولی از این غار نرسیده است.

ژاک دومرگان جهانگرد مشهور فرانسوی که از آن غار دیدن نموده، در یادداشتهای خود چنین نوشته:

"مدخلهای غار در نزدیکی ده عیسی‌کند می‌باشد، مدخل اصلی که به محض ورود به چشم می‌خورد به سبب پرندگان بی‌شماری که در پناه آن می‌زیند کونه‌کوتر یا لانه‌ی کبوتران نام گرفته است. این منفذ بر روی دریاچه‌ی بسیار عمیقی گشاده می‌شود که نمی‌توان داخل آن گردید، من از قبل قایق گونه‌ای از جعبه‌های خالی ساخته بودم که توانستم به داخل نفوذ کرده و به کمک یک قطب‌نما و یک نخ نقشه چند دالان زیر زمینی را بردارم، بدبختانه طریقه‌ی عمل من ابتدایی بود. جعبه‌های من را از هر طرف آب می‌گرفت و من جرأت نکردم که در راه‌روهای بسیار پیچ در پیچ خود را به خطر اندازم زیرا اگر قایق من در آنجا غرق یا شمع من خاموش می‌شد مراجعت به شنا ممکن نبود، به‌علاوه نور برای این تالارهای وسیع ناکافی بود و من فقط مدخل غارها گلفحشنک بیشماری که بدنه‌ی آنها راست وسیع‌اندرا به‌وضوح می‌دیدم."

کونه مالان که در حکم ستون فقرات ان راه‌روهاست، فقط در چندین کیلومتری کونه‌کوتر است. این مدخل در میان صخره‌های فروریخته نهان است و توسط چاه‌گونه‌ای به عرض چندمتر و راههایی آنقدر تنگ و باریک که به سختی می‌توان در آنها رفت، به داخل راه می‌یابند.

پس از طی راهرو دراز و بسیار پرشیبی، شخص به اولین اطاقی که نیمی از آن را دریاچه اشغال کرده است می‌رسد سپس بعد از تعقیب یک شعبه و شاخه‌ی بسیار باریک، شخص به یک اطاق عظیم می‌رسد، سپس بعد از آن مشاهده می‌شود که نیمی از آن را نیز دریاچه‌ای گرفته‌است که از وسط هم چند جزیره کوچک بیرون

آمده است. اهالی محل مدعی‌اند که این دریاچه با دریاچه‌ی کـونـه کـوتـر مرتبط است.

با توجه به وضع طبیعی این غار و نزدیکی آن بـه جـاده‌ی آسـفالته مهـابـاد ـ بـوکـان پیشنهاد می‌گردد که به مرکـزی بـرای جلـب سـیاحان داخلـی و خـارجی درآید، که این کار با انجام عملیات ویژه و بررسی کامل امکان‌پذیر است، در اینجا ایـن نکته را یادآوری می‌نماید که آثار تاریخی در این مسیر مانند حمام لج، مـسجد جـامع مهاباد، فقره‌قا، نقوش پیش از تارخ خره‌هنجیران، سماقان، فرهاد تاش، نقوش پـیش از تاریخ کوه سرخ شاهیندژ و بالاخره تخت سلیمان و دیگر آثار منطقه مـی‌توانـد محـل مناسبی برای جذب سیاحان درآید.

البته باید اشاره کرد که این غار از نظر آغاز پیدایش بـه دوره دوم زمـین‌شناسـی (کرتاسه) برمی‌گردد، اما در هیچ یک از کتب معتبرفارسی، کردی و ترکی نـامی از آن برده نشده و همچنانکه اشاره شد تنها ژاک دمورگان جهانگرد مـشهور فرانـسوی بـین سال‌های ۱۸۹۶ـ۱۸۹۲ که در ایران مشغول نوشتن کتاب جغرافیایی غرب ایران بـوده غار را دیده و با کمک ساکنین روستا به وسیله کلک از راه آبی وارد غار شده. کروکـی که ژاک دمورگان از غار کشیده ۶۰درصد با واقعیت کنونی همخـوانی دارد. سـپس در سال ۱۳۵۰هـ‌ش یک هیأت غارنورد از دانشگاه آکسفورد بـا تجهیـزات کـاملی از غـار دیدن کرده و درباره آن نوشتند که غار سـهولان یکـی از عجیـب‌تـرین غارهـای آبـی جهان به‌شمار می‌آید. سرانجام در سال ۱۳۷۰ هیأتی برای شناسائی از غار دیدن کرده و اقدامات اولیه را انجام داده و درنهایت در سال ۱۳۷۶ اقدام به بازگـشایی مـسیرهای ورودی کرده و نهایتاً در سال ۱۳۷۹ توسط شهرداری مهاباد مورد استفاده موقت قـرار گرفت. و هنوز برای کشف مسیرهای دیگر غار باید کار کرد و هم‌اکنون این غار توسط شرکت تعاونی گردشگری و تفریحی غار سهولان و شهرداری مهاباد اداره می‌شود.



۴ــ۳: حمام لج:

در پهن‌دشت (شارویران) که به علت وجود رودخانه‌ی جانداران مهاباد از گذشته‌های دور مرکز و مهد تمدن بوده و در کنار روستای تاریخی لج (Laj) بر ساحل شرقی رودخانه در فاصله‌ی بیست و یک کیلومتری شهر مهاباد بنای یک حمام قدیمی مربوط به دوره‌ی صفویه دیده می‌شود که به نام همان روستا، حمام لج خوانده می‌شود. پی‌ها و زیربنای حمام از سنگ‌های موجود محلی و بقیه بنا از آجر چهارگوش قرمز رنگ است. زیربنای عمومی این حمام از سنگ ساخته شده که در ارتفاع معینی به صورت آجرهای سرخ‌رنگی مشابه آجرهای مسجد جامع مهاباد و پل سرخ که تخریب شده است و تفاوتی با آنها ندارد. با توجه به تاریخ بنای مسجد و شیوه‌ی معماری گنبدهای شبستان آن و هم‌چنین هشتی‌های زیبای موجود و با مراجعه به تاریخ اجتماعی منطقه و سبک هنر معماری اواخر دوره‌ی صفوی به خوبی

قدمت ظاهری این حمام را به دوران شاه سلیمان صفوی و شاید اندکی قبل از وی و زمان حکمرانی صارم‌بیگ مکـــری و نواده‌ی او بوداق سلطان یعنی فواصل سال‌های ۱۰۵۰ تا ۱۱۰۰ هـق می‌رساند.

محوطه‌ی زیر گنبد ورودی به صورت چهارطـاق اسـت کـه فواصـل زیـر دو پایـه طاقدار چهـارمتر می‌باشد. پایه‌ها به صورت مربع است که هر ضلع آن یک متـرونـیم است این نخستین طاق می‌نمایاند که رختـکن عمـومی بـوده کـه بـه‌وسـیله‌ی یـک خروجی در سوی مقابل به راهرو انشعابی می‌رسد، ارتفاع فعلی کف این محوطه ۱/۲۰ متر است که ورودی آن به۱/۱۰ متر تقلیل پیدا می‌کند. طول راهرو انـشعابی کـه بـه صورت شمال ـ جنوب ساخته شده۴/۷۰ متر و عرض آن۲/۳۰ متر می‌باشد. در سمت چپ ورودی راهرو درب طاقداری به ارتفاع فعلی۱/۱۰ متر به خلوتگاه یا محل نظافـت شخصی و استفاده از داروی نظافت منتهی می‌گردد. خلوتخانـه نیـز بـصورت گنبـدی شکل است که اضلاع شرقی و غربی آن ۳/۳۰ متر و اضلاع شـمال جنـوب ۳/۱۰ متـر می‌باشد. منتهی‌الیه شمال راهرو، درب طاقدار دیگـری بعـد از یـک پـیچ کوچـک بـه سمت شرق راه یافته و وارد حمام اصلی می‌شود ارتفاع این ورودی فعـلاً تا کف حمـام اصلی ۲/۳۰ متر می‌باشدکه یقیناً ارتفاع آن به مرور زمان کاهش یافته و در زیـر کـف کنونی سنگ‌های یک لخت و یکپارچه قرار دارد. محیط گرمابه اصلی از درون ۳۵ متر است که به صورت سه قسمت پیوسته با هشت طاق بنا شده و ارتفاع فعلی آن از کـف زمین تا قسمت آجری ۱/۷۵ متر می‌باشد که حتماً در سابق بیشتر بوده است.

روبروی ورودی، خزینه حمام قرار دارد، زمان بازدید متأسفانه انباشته از کاه منزل مسکونی همجوار بود و اندازه‌ی آن نامعلوم ماند. ارتفاع تقریبی گنبدها تا سطح فعلـی شش‌متر است. قسمت فوقانی بنا که آجرهای قرمز رنگ دارد بـا یـک نـوع گـچ‌خـاک همراه با پودر سنگی ویژه‌ای که حکایت از کهـــنگی صدها سـال دارد پوشـانده شـده، مجموعاً فضای عمومی حمام به‌صورت مستطیل می‌باشـد کـه عـرض آن در جنـوب و شمال سیـــزده متر و طول آن در غرب و شرق بیست متر است. بنا مجموعاً دارای دو گنبد بزرگ آجری است که محیط گنبد ورودی ۱۴/۴۰ متر و پیرامـون گنبـد حمـام اصلی چهـارده متـر می‌باشد. شش گنبد کوچکتر آجری نیز به اندازه‌ی متفاوت قـرار

دارد که محیط گنبد خزینه به تناسب، کوچکتر و کم‌اهمیت‌تر است، آب مورد مصرف به‌وسیله‌ی لوله‌های سفالی نر و ماده به قطر ۱۴ سانتیمتر و طول ۳۰ سانتیمتر که احتمالاً به‌وسیله کانالی از رودخانه مهاباد که در کنار حمام جاری است از سدی که در آن زمان جهت آبیاری بنا شده و در تاریخ اجتماعی منطقه که چندان معتبر نمی‌باشد و به نام بندلج مشهور است راهنمایی و آبیاری گردیده که در آینده،کانال احتمالی در نتیجه حفاری پدیدار خواهد شد.

قطعاً محل حرارتی و کوره‌خانه(تون) آن باید در جوار حمام باشد که نوع سوخت آن نیز به‌احتمال از چوب جنگلی باید تهیه شده باشد که فعلاً محل آن مشهود نیست. وجود چنین حمامی در این نقطه، علاوه بر آن‌که نشانگر وجود تمدن‌های پیشرفته هم‌زمان با سلاطین عثمانی و صفوی است نمایان‌گر حقیقی این اصل مسلم است که بهداشت منطقه مورد توجه بوده و خاص و عام می‌بایستی بدان توجه می‌کردند و این درست مصادف با زمانی است که اروپا تازه سر از خواب نکبت‌های قرون وسطایی بیرون آورده و نخستین گام‌ها را در راه پیشرفت برمی‌داشت، اندکی تفحص این اندیشه را پدید می‌آورد که چرا و چگونه ما سیر قهقرایی پیمودیم و آنان سیر صعود را طی کردند؟ شاید جواب چنین پرسش‌هایی را نسل‌های آینده عملاً جوابگو باشند.

۵ـ۳: خـــره هنجیـــران:

سنگ نبشته‌ی آمـدیا (خـره‌هنجیـران: hkhere_anjiran) در ۲۸ کیلـومتری جنوب شهر مهاباد بر کناره‌ی چپ جاده‌ی مهاباد ـ سردشت و تقریباً در ارتفاع ۱۳۳۰ متری از سطح دریا (باتوجه به ارتفاع شهر مهاباد) در مثلثـی متـشکل از قـــراء (دول پمـوDol pamo ـ آمــد amed ـ آفان afan) در دره‌ای به‌نام (خره‌هنجیران) که دقیقاً دیدگاهی وسیع بر دره‌ی آفان و قریه رفته(rafte) دارد، واقـع شـده اسـت. واژه کــردی (خـــره) به معنای دره‌ی کوچک و (هنجیر) هم همـان انجیـر مـی‌باشـد کـه می‌رساند در گذشته درختان انجیری در این منطقه وجود داشته و به مـرور بـه علـت کثرت دامداری منطقه و وجود احشام فراوان به‌تدریج درختـان مـذکور از بـین رفتـه است.

سنگ نبشته (خره‌هنجیران) در موقعیت تقریبی ۴۲ و ۳۶ عرض شـمالی و ۴۳ و ۴۵ نصف‌النهار گرینویچ قرار دارد، شـرایط آب و هـوایی آن منطقـه بـاران‌زاسـت کـه نزدیـک بـه هفـت مـاه در سـال (اواسـط آبـان، آذر، دی، بهمـن، اسـفند، فـروردین، اردیبهشت) برف و باران فراوان ایجاد سیل‌ها و دره‌های متنوع و مناظر بدیع و زیبـا را می‌نماید، دره‌ی آفان که روبه‌روی سنگ نبشته قرار گرفته و کوه‌های همجـوار و خـود دره (خره‌هنجیران) از بقایای دوران سوم زمین‌شناسی می‌باشد، با توجـه بـه نزدیکـی مرزهای ترکیه و شوروی و قرار گرفتن منطقه در بخشی از نوار زلزله، ایـن منطقـه در گذشته شاهد زلزله‌هایی بوده که در صد ساله اخیر چندین مورد زلزله‌هـای ضـعیف و شدید در آن روی داده که آخرین آن با قدرت ۵/۶ درجـه‌ی ریـشتر در رمـضان سـال ۱۳۶۰ هـ‌ش بین ساعت‌های ۴ الی ۵ بامداد رخ داد و در روستاها موجب تخریب نیـز گردید.

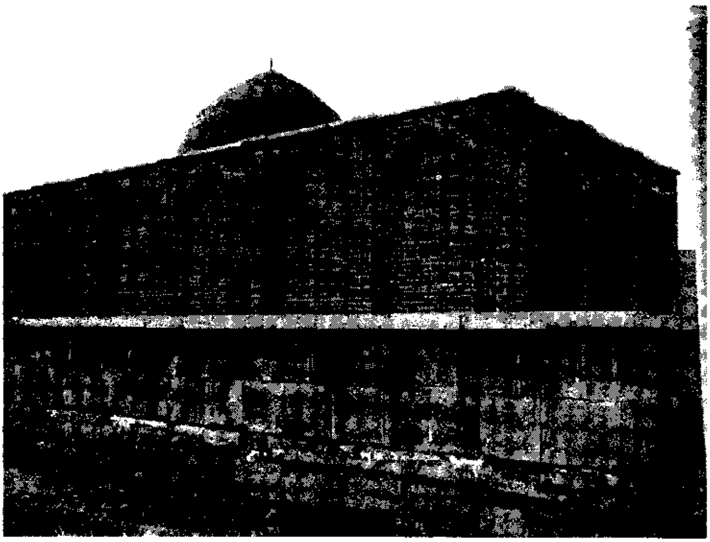
مجموعه‌ی سنگ‌های (خره‌هنجیران) کـه از بقایـای دوران سـوم زمـین‌شناسـی هستند، متشکل از توده‌هایی از سنگ‌های شیست رسوبی می‌باشند که فرم کلی آنهـا را این نوع سنگ‌ها تشکیل مـی‌دهنـد. بزرگتـرین سـنگ کـه حکـاکی در آن صـورت گرفته، در قلب مجموعه قرار گرفته و سنگ‌های دیگر نیز در قسمت فوقـانی آن قـرار دارند. یکی دیگر از سنگها در فاصله‌ی ۵۰ متری سنگ بزرگ در قسمت شـرقی قـرار

دارد، قسمت اعظمی از سنگ‌ها صاف و یکپارچه است که گویی بر اثر حادثه‌ای طبیعی یا مصنوعی بیشتر خرده‌سنگ‌ها به درون آن ریخته شده و آن سنگ‌های مقاوم و پایدار هنوز پابرجا هستند.

سه حکاکی متفاوت بر روی سنگ‌ها یافته شده که اولی اندکی دورتر از دو سنگ بقیه است و تفاوت آن نیز در این است که روی سنگ نخست برخلاف دو سنگ دیگر که آثار حک شده در آن بر دامنه‌ی جنوبی آن‌هاست، حکاکی مزبور بر سطح فوقانی است و گوشه نسبتاً بزرگی از سنگ را دربرگرفته است. بر روی سنگ دوم که بالاتر از سنگ سومی قرار گرفته سه شکل متفاوت حک گردیده و برروی آخرین و مهمترین سنگ که در کمرکش کامل دره قرار گرفته ۳۰ شکل خوانا و مفهوم به علاوه ۲ الی ۳ شکل نامفهوم حکاکی گردیده که نمایان‌گر یک نوع خط تصویری است، محیط سنگ سوم تقریباً به شکل بیضی با ترکیبی است که ۸ متر پیرامون دارد، ارتفاع آن به تناسب از ۲۵ سانتیمتر تا حداکثر یک متر می‌باشد، حدود تقریبی ارتفاع تصاویر از ۱۰ سانتیمتر به حداکثر ۳۰ سانتیمتر می‌رسد و عرض تقریبی هر یک از تصاویر نیز از ۸ سانتیمتر به ۲۲ سانتیمتر متفاوت است. آن‌چه مهم است این‌که کهنگی حکاکی که بعضاً سائیدگی هم در اثر عوامل جوی پیدا نموده از آن مشهود است و می‌نمایاند که اشکال خطی بسیار ابتدایی و احتمالاً از دوران نئولوتیک باشد، زیرا نه با هیروگلیف مصری سازکاری دارد، نه با خطوط مکشوفه از زیویه سقز که بر جام نقره‌ای قرن هشتم قبل از میلاد به‌دست آمده یکسانی دارد. تصاویر ابتدایی بعضاً بسیار واضح انسانی را... روبه‌روی فرد دیگری در حالی‌که دهنه‌ی چهارپایی را در دست دارد، نشان می‌دهد. در بعضی اشکال دقیقاً جنس مرد را بزرگتر نشان داده و افراد کوچکتر که نمی‌توانند کودک باشند، به صورت زن نمایان‌گر شده است. این هیروگلیف‌ها مشابهتی با هیروگلیف اورارتوئی نیز ندارد چه هیروگلیف اورارتوئی مشابهت زیادی با هیروگلیف مکشوف زیویه سقز دارد، در حالی‌که همانگونه که قبلاً یادآور شدیم این تصاویر شکلی کاملاً ابتدایی و گویی تازه از درون غارهای مربوط به دوران غارنشینی انسانها، بیرون آمده و بر آن حکاکی نموده‌اند. در قسمت زیرین تخته‌سنگ سوم آثار گلوله‌ای جدید دیده می‌شود، سال ۱۳۴۸ که از آن عکسبرداری

نموده‌ام، این اثر وجود نداشت و می‌نمایاند که در جنگ‌های اخیر این گلوله از راه دور به آن اصابت نموده و البته مقدار لطمه بسیار ناچیز است و خوشبختانه به نقطه‌ای اصابت نموده که کنده‌کاری در آن وجود نداشته است.

حکاکی موجود بر سنگ‌ها ابتدا می‌نمایاند که مربوط به هزاره‌ی سوم قبل از میلاد می‌باشد، یعنی قدمتی حدود (۴۰۰۰) چهار هزار سال داشته باشند و دلیل آن‌هم یکی دو موردِ نشان‌دهنده‌ی شخصی سوار بر حیوانی است که قاعدتاً می‌باید اسب باشد و چون هنر اسب‌سواری ویژه‌ی ایرانیان یا آریائی‌های مهاجر است که به دیگر اقوام سرایت نموده باشد. احتمالاً حدود تاریخ قید شده در سطور فوق درست باشد. به گفته‌ی یکی از باستان‌شناسان محلی که پس از کشف و معرفی آن توسط جناب آقای محمود پدرام، کارشناس برنامه‌ریزی آموزشی مهاباد از آن بازدید به‌عمل آوردند، قدمت آن به بیست و پنج هزار سال می‌رسد، عمق دره و وجود آب موجود و دیگر عوامل شواهد این احتمال را می‌دهد که سنگ‌ها در دورانی حکاکی شده که انسان‌ها برفراز کوه‌ها و ارتفاعات در میان جنگل‌های نیمه انبوه زندگی می‌کرده‌اند که هنوز آب دره‌ها فروکش نکرده و دشت‌ها به‌صورت فعلی در بسیاری از مناطق یا حداقل در این منطقه پدیدار نشده‌اند که اصطلاحاً این دوره را دوره‌ی غارنشینی و جمع‌آوری غذا می‌دانیم و اگر به دلیل و یا دلایل دیگر به این نکته برسیم باید این امر را اذعان نمائیم که اگر حکاکی‌های مذکور قدیمی‌ترین حکاکی‌های شناخته شده‌ی فعلی نباشد، حداقل یکی از قدیمی‌ترین آن‌هاست، نباید این نکته را فراموش کرد که حکاکی‌ها به‌صورت نقاشی نیست بلکه کنده شده بر سنگ است و بالنتیجه هیچ‌گونه شباهتی با نقاشی‌های منطقه‌ی کوهدشت لرستان و یا نقوش پیش از تاریخ گوبوستان باکو ندارد. اکثر آن‌ها به صورت نقش بر سنگ‌ها نقاشی‌شده. این تصاویر بر سنگ‌ها کنده شده و اغلب آن بر یک سنگ رو به جنوب حک گردیده، شکل حیوانات گوناگون و بزرگی و کوچکی آن و افساری که در دست بعضی افراد است به خوبی می‌نمایاند که آثار، بسیار قدیمی بوده و شایسته‌ی تحقیق فراوانی است.



۶ـ۳: گنبدان(آرامگاه بداق‌سلطان):

بوداق سلطان که نام وی در تاریخ اجتماعی منطقه همیشه به نیکی برده شده فرزند شیرخان و از نوادگان صارم بیگ مکری است.

از جمله آثار دوران وی مسجد جامع یا مدرسه‌ی شاه سلیمان است که شاهکار معماری منطقه است و دیگر آثار وی پل سرخ و پل بداغ سلطان و بندهای لج و دارلک می‌باشد.

هم اکنون گور زیر گنبد و در حقیقت مقبره‌ی وسط متعلق به وی می‌باشد. ضمن حفاری، تکه‌سنگ‌های اصلی گور بداغ‌سلطان که در مرکز گنبد قرار داشت و از سنگ مرمر مشابه با گرانیت بود پیدا شد و در طول حفاری کف مقبره که ترمیم آن لازم می‌آمد بدست آوردن تکه سنگی که کلمه بداغ‌سلطان به صورت شکسته پیدا شده، به‌دست آورده شده است. در گوشه‌ی ضلع جنوبی مقبره سنگ‌گور دیگری نمودار گردیده است.

سایر قبور خارج از گنبد نیز از بستگان بداغ‌سلطان بوده‌اند.

بخشی از شجره‌ی بداغ سلطان

امیر بیگ ثانی

شیخ حیدر

شیربیگ

بداغ‌سلطان(بانی‌گنبدان)

موسی بیگ

شیخ علی‌خان

بداق سلطان

عبدالله‌خان — عبدالرحمان‌خان — حمه‌خان — کریم‌خان

در تپه‌ی عمومی مجموعه‌ی بداغ‌سلطان و در ضلع غربی آن بقایای دیوارها و هورهایی دیده می‌شود که در صورت حفریات باستان‌شناسی احتمالاً آثار ارزنده‌ای که نشانگر تمدن بیشتر منطقه می‌باشد، به‌دست می‌آید.



۷ـ۳:بـــرده‌کنتـــه(Barda konta):

مجموعه‌ی اثر برده کنته در هفت کیلومتری شمال شهرستان مهاباد قرار دارد. برده کنته یک واژه مرکب کردی می‌باشد:

۱ـ برد، یعنی سنگ

۲ـ کون، یعنی گودال (سوراخ)

۳ـ (ته)، یعنی پوسند داشتن

که در نهایت معنی سنگ حفره‌دار را می‌دهد. اگر چه معنای ذکر شده کاملاً عامیانه است اما اگر وجه تسمیه‌ی دیگری نیز در طی دوران داشته، فعلاً مجهول است. این اثر شامل چند مقبره، یک دخمه با دژ که یکی به صورت عمودی و دیگری به صورت افقی و چند ردیف پلکان است. با دقت در کنده‌کاری‌های انجام گرفته در این اثر می‌توان گفت که این مجموعه کاملاً به مراسم مذهبی تعلق داشته است و ارتفاع صخره‌ی مقابل که اکنون جاده‌ی مهاباد ـ ارومیه از وسط آن می‌گذرد محل تدفین مسئولان مجموعه بوده است.

آنچه از قرائن برمی‌آید محدوده‌ی این اثر تاریخی بیش از محدوده‌ی فعلی بوده است که در اثر جاده‌سازی آسفالته مهاباد ـ ارومیه قسمتی از آن از بین رفته است و

البته حکاکی‌های قسمت غربی سمت چپ آن اینک نیز مشهود است. عموماً تپه‌ی مذکور مشرف بر دشت تاریخی و قدیمی (شهرویران) و در پنج کیلومتری سمت راست قریه‌ی باستانی « دریاس یا دارایاس» و مستقیماً بر مقبره‌ی فقره‌قا (۸۰۷ـ۵۰۵ق.م) می‌نگرد. در منتهی‌الیه سمت شرقی اثر، کانال آبیاری و رودخانه مهاباد(جانداران) جاری است. نمای عمومی این اثر و آنچه از ظواهر آن برمی‌آید به احتمال نشانگر عبادتگاه(قربانگاه)مشابه با زیگورات بوده است که دارای پله‌هایی با سنگ‌های خشن بوده و هیچ‌گونه ظرافتی مشابه با آنچه در تخت جمشید یا شوش بوده، وجود ندارد و این می‌رساند که اثر به قبل از دوره‌ی هخامنشی و قبل از دوره‌ی ماد و در دوره‌ی مانّا یعنی هزاره‌ی اول قبل از میلاد برسد.

ارتفاع پله‌ها اصلاً یکسان نیست، مقدار تقریبی پنجاه و هشت پله که محاط بر سه جهت تپه‌ی مذکور است، که به‌احتمال، تپه محل دفن جنازه می‌باشد.

در قسمت جنوبی اثر گودالی به ارتفاع ۷۵ سانتیمتر و عرض ۵۰ سانتیمتر وجود دارد که انتهای آن به قسمت اطاقک مانندی در درون تپه می‌رسد که به نظر می‌آید اطاقک ذکر شده کانال آبیاری باشد؛ زیرا محل عمومی تپه طوری قرار گرفته که می‌تواند آب روستای کهریزه را که در قسمت جنوب‌غربی اثر قرار دارد به خود جذب کند. شواهد قسمت غربی جاده نیز نمایانگر این تفکر است. در قسمت شرقی کانال آب و در امتداد برده کنته یک ردیف سنگهای منظم تا قلب آب کشیده شده است که در قسمت عمیق رودخانه با زاویه‌ای منفرجه به مسیر سفلای رود ادامه دارد و درست در فاصله‌ی ده متری این جاده‌ی سنگی، جاده‌ی سنگی دیگری نیز وجود دارد که به مراتب کم ارزشتر از جاده‌ی نخست می‌باشد که به نظر می‌آید بقایای سدی قدیمی باشد که در دوران مانّایی‌ها احداث شده باشد، چه این دو ردیف دقیقاً در عرض رودخانه ایجاد شده است. این احتمال را نیز می‌توان داد که این سنگ‌ها دیواره‌های یک انحرافی باشد که بدان وسیله بالاآوردن آب رودخانه تا مدخل اصلی برده کنته را فراهم نموده باشد و بعد ازگذشتن از زیر تپه‌ی اصلی به وسیله‌ی کانالهایی آن‌را به جلگه‌ی پر برکت شهرویران منتقل کرده باشد.

مشاهیر و هنرمندان بزرگ مهاباد

ـ وفایی

"*وفایی*" میرزا عبدالرحیم، فرزند ملا غفور، در سال ۱۸۴۴ میلادی در شهرستان مهاباد متولد شده و در همین شهر تحصیلات خود را به پایان رسانیده. وفایی دو بار به خانه خدا رفته و بار سوم به سلیمانیه رفته و به همراه شیخ سعید حفید و سید احمد خانقا و حاج توفیق‌بگ **«پیره‌مێرد»** مجدداً به زیارت خانه خدا رفته است. وی در هنگام بازگشت به موطن در میان راه عربستان دار فانی را وداع می‌گویند و حاج توفیق‌بگ **«پیره‌مێرد»** شاعر به این مورد اشاره نموده و گفته‌اند که من خود وفایی را در خاک عربستان تسلیم به خاک کردم.

نمونه شعر:

لەو ڕۆژەوە کە دوور بۆتەوە سایەت لە سەری من
سووتاوە لە تاوت هەموو جان و جگەری من
جەرگم هەموو لەتلەت بوو بە سێلاوی سروشکم
چبکەم کە بە دەریا چووە لەعل و گەوهەری من؟
دەیفەرموو، لە سەر خاکی دەری خۆی کە منی کوشت:
جەننەت بەسە بۆ خوێنی شەهیدی نەزەری من
قەت وادەبێ خاکی دەری تۆ تاجی سەرم بێ؟
ئەو دەوڵەتە بۆ من نییە، ئەی خاک بە سەری من!
زولفت کە وەکوو شامی غەریبانە لەوێدا
حاڵی چییە داخۆ دڵەکەی دەربەدەری من؟!
وەک بولبولی شەیدا بە هەزار نەغمە دەناڵم
جارێکی گوڵم گوێ بدە ناڵەی سەحەری من
دیم هاتە عەیادەت دەمی پڕ خەندە بوو یەعنی!
ڕووح و دڵی بیمارە دەوای گوڵشەکەری من

بێتۆرە دڵـــــم هێندە لە سەر یـــــەک مەشکێنە
روو وا بکـــــە شەوقێکی بداتــــــا فەنەری من
زولفت سەبەبـــــــی جەزبی دڵم بو، بە برۆی تۆ
کافـــــــر بووە بـــــۆ قیبلەیی من راهبەری من
خۆش بەو دەمە ساقی لە دەری مەیکەدە فەرمووی:
ئەو جـــــامە لە من بگرە "وەفایی" بە سـەری من

ـ سیف‌القضات

نام او حسن بود. در هشتم اردیبهشت ماه سال ۱۲۵۵ خورشیدی در شهر سابلاغ (مهاباد امروز) متولد شد. وی از شاعران بزرگ کرد می‌باشد که متأسفانه آنچنانکه شایسته است شناخته نشده است. قاسم قاضی، پدر حسن مردی بود دانا و پیشوایی آیینی و قاضی در منطقه بود، منزل وی همیشه پر از میهمان بود. محکمه‌اش مکان حل و رفع مشکلات اجتماعی و داوری و قضاوت بود و در همان حال مکانی برای انسانهای دانا و اندیشمند. حسن در چنین محیطی بزرگ شد و همین محیط و فضا برای حسن حکم یک مدرسه بزرگ را داشت و در محافل این بزرگان درسها می‌گرفت. محکمه پدر در طول روز مکانی بود برای داوری و قضاوت و شبها به مکانی برای ادیبان و اندیشمندان و شاعران موکریان و هنرمندان تبدیل می‌شد.

آن هنگام که وی محکمه را به جهت تحصیل ترک کرد، احساس شاعرانه‌ای در جسم و روح او ریشه دوانده بود، او علم (معقول و منقول)و زبان عربی را در خدمت ملا صالح صدرآبادی و ملا سلمان‌کندی تا مرحله ملا شدن خواند و بعد از مدتی از مهاباد به روستای «**گوێگجەلی**» که منطقه‌ای است خوش آب و هوا و در نزدیکی شهرستان میاندوآب نقل مکان کرد و باقی عمر خود را در همان روستا گذراند، تا اینکه وی در روز هفتم بهمن سال ۱۳۲۳ خورشیدی دار فانی را وداع گفت و در خانقاه شیخ برهان تسلیم به خاک شد. برخی از صاحبنظران وی را به عنوان آغازگر حرکتی نو در شعر کردی می‌دانند.

نمونه شعر:

سەرسەوزە باغی ئارەزوو نیزیکە بێتە بەر
مەزرای هومێدی تینوە وەختی شەواویە
هەرکەس کە روشدی بێ هەوەسی ماڵی خۆی دەکا
تۆوێکە زۆر لەمێژە لە باغدا چناویە
ئەخلاقی چاک و خوێندن و دینداری و "اتحاد"
گورج و بەکار و جلد بێ، نەڵێن ساوەساویە
هەرگیز حەقی ژیانی نییە پیاوی بێسەواد
چاو سووری خۆی نەبێ و، وەتەنی پێبڕاویە
بە زمانی دایکی خوێندن و نووسینی بۆ نەبێ؟
ئەو میللەتی قەدیم و زبان بەستراویە
حوببی وەتەن نیشانەیی ئیمانە کوردەکان
نیشتمانی خۆت وەژێنە بە پێچ و کڵاویە
مەرد چاکە ئەو کەسەی سەری دانێ لە ڕێی وەتەن
باکی نەبێ لە بەند و لە داری چەقاویە
منداڵەکانی بێسەرە بوون دایکی نیشتمان
هەر یەک بە لایەکا سەبەبی بێلغاویە
جیرانەکەت بە ئارەزووی کۆنی خۆی گەیشت
کاسەی جیرانی کەی دێ لەوی لێ نراویە
تۆ سەر لە من بخوازە لە بۆ کێشکی نیشتمان
چی دێتە سەر زمان، بە کوردی کراویە
هەورامی جەلالی بۆ سمنان و ساوە چوون
سابڵاغی بۆ شیرازێ رەپێچکە دراویە
مەرکەز لە بەر چی هیچی نەپرسی لە حاڵی وان
کێی دی بەغەیری کورد وەتەن دەرکراویە؟
میوان بەخێر هێنانە لە بۆ کوردی بۆتە شوێن
دەرک ئاوەڵایە، سفرە پڕ و ڕاخراوەیە

ـ استاد عبدالرحمن شرفکندی(هەژار)



نویسنده، محقق، ادیب و مترجم و همچنین شاعر شهیر مهاباد استاد عبدالرحمن شرفکندی متخلص به (هەژار) روز جمعه مورخه ششم شعبان ۱۳۳۹ هجری قمری (۲۶ فروردین ۱۳۰۰ هجری شمسی/۱۵ آوریل ۱۹۲۱ میلادی) در مهاباد چشم به جهان گشود. پدرش **ملا محمد** بۆر روحانی بود. در ۲ سالگی مادرش را از دست داد. در ۵ سالگی قـران را آموخت. بعد از مکتب‌خانه به خانقاه شیخ برهان رفت. در ۱۷ سالگی پدرش را نیز از دست داد و مسئول زندگی خواهر و برادرش شد. در ۲۰ سالگی به جمعیت ژ. کاف پیوست و شعر سرود. شعر وی از سبک مرحوم **قادر کۆیی** پیروی می‌کرد و در برابر بی‌عدالتی‌ها نمی‌توانست آرام بماند. زندگی پر رنج و فقر و آوارگی در عراق، سوریه، مصر، لبنان و... او را ابدیده و پخته کرد. سرانجام پس از بیماری، اول اسفند ۱۳۶۹ در تهران به رحمت ایزدی پیوست. بعد از انتقال پیکرش به مهاباد بر دوش یاران و دوستدارانش از مسجد سرخ به گورستان بداق‌سلطان تشییع شد و در جوار آرامگاه ـ هیمن ـ به خاک سپرده شده است.

آثار ارزشمند استاد عبارتند از:

۱ـ **بۆ کوردستان**: دیوان اشعار ـ چاپ اول عراق ۱۹۶۶ ـ چاپ چهارم سوئد ۱۹۸۸ م.

۲ـ **بەیتی سەرەمەر**: منظومه‌ای شامل طنزهای اجتماعی ـ سوریه ۱۹۵۷ م.

۳ـ **ئاڵەکۆک**: دیوان اشعار ـ تبریز ۱۳۲۵ هـ.ش.

۴ـ بازنویسی منظومه (مەم و زین) احمد خانی از کرمانجی به سورانی. بغداد ۱۹۶۰ م.

۵ـ ترجمه چهاربیتی‌های خیام به کردی با پرداختی قوی ـ چاپ سوم سروش ۱۳۷۰ هـ.ش.

۶ـ ترجمه‌ی شرفنامه‌ی بدلیسی ـ به کردی با حواشی چاپ دوم تهران ۱۳۶۰ هـ.ش.
۷ـ **هـۆزی لەبیـر کراوی گاوان** ـ ترجمه از عربی به کردی بغداد ۱۹۷۳ م.
۸ـ ترجمه مجموعه قانون در طب ابوعلی‌سینا ـ ۵ کتاب در ۷ مجلد نشر سروش (از عربی به کردی).
۹ـ ترجمه از فارسی به کردی کتاب «آری اینچنین بود برادر» نوشتهٔ دکتر علی شریعتی ـ تهران ۱۳۵۸ هـ.ش.
۱۰ـ ترجمه‌ی عرفان/ برابری/ آزادی، دکتر علی شریعتی ـ نشر سروش ۱۳۵۸ هـ.ش.
۱۱ـ ترجمه‌ی پدر، مادر، ما متهمیم ـ دکتر علی شریعتی ـ سروش ۱۳۵۹ هـ.ش.
۱۲ـ ترجمه‌ی کتاب یک، جِلُوِش بی نهایت صفر ـ دکتر علی شریعتی ـ سروش ۱۳۵۸ هـ.ش.
۱۳ـ شرح دیوان اشعار شیخ احمد جزیری به کردی ـ سروش ۱۳۶۱ هـ ش.
۱۴ـ ترجمه‌ی آثار البلاد و اخبار العباد زکریای قزوینی از عربی به فارسی. نشر اندیشه ۱۳۶۶ هـ.ش.
۱۵ـ فرهنگ لغات کردی به کردی و به فارسی(**هەنبانەبۆرینە**) ـ سروش ۱۳۶۸ هـ.ش.
۱۶ـ ترجمه‌ی پنج انگشت یک مشت است، اثر بریژیت ونگور یورسکی، برای کانون پرورشی فکری کودکان و نوجوانان ـ ۱۳۶۲ هـ.ش.

آثار تازه منتشر شده:

۱ـ **چێشتی مجێور** (آش شله قلمکار): بخشی از زندگی نامه هەژار بەقلم خودش به زبان کردی.
۲ـ ترجمه‌ی قرآن کریم به کردی.
۳ـ ترجمه‌ی کردی تاریخ اردلان، اثر مستوره‌ی کردستانی با اضافات و تعلیقات.
۴ـ تاریخ سلیمانیه ـ ترجمه از عربی به فارسی.
۵ـ روابط فرهنگی ایران و مصر ـ ترجمه از عربی به فارسی.
۶ـ فرهنگ لغات فارسی به کردی.

ـ سید محمدامین شیخ‌الاسلامی مکــــری (هێمن)



سید محمدامین شیخ‌الاسلامی مکری فرزند سید حسن شیخ‌الاسلام از تبار عارف و دانشمند معروف ملاجامی چوری، در بهار ۱۳۰۰ در روستای لاچین از توابع مهاباد متولد شد. وی پس از یادگیری قرآن و کتاب‌های مقدماتی فارسی و عربی، به مهاباد آمد و به مدت چهار سال در مدرسه‌ی جد مادریش ـ شیخ یوسف برهان ـ به تحصیلات خود ادامه دادو در همان‌جا با « هەژار » آشنا شد و پیمان دوستی را با او بست و بعدها به دستور پدرش به روستای (کولیجه) راه یافت و نزد ملا احمد فوزی درس خواند. ملا احمد فوزی از اندیشمندان کرد کردستان عراق متولد حلبچه بود که بعدها در شهر ساوجبلاغ مکری در روستای کولیجه رحل اقامت افکنده بود.

چند بیت زیر را روان‌شاد ملا قادر مدرسی از فوزی حفظ کرده:

ئەمن کوردێکم باسکی من قەوی
لەکن عەزمی من دەماوەند نەوی
سەرم پڕ شۆڕ و دڵم جەوانە
وەتەنی منیش موڵکی ئێرانە
وەتەنی من و مێرگ و گوڵزاری
لەجیاتی باران خوێنی لێ‌باری
وەرن جەوانان ئیتر بەسیەتی
خەلاس کەن وەتەن دایک و کەسیەتی
دەس بە دەس بدەن ڕۆژی غیرەتە
زیاتر پاماڵ بوون مایەی زیللەتە

وەتەنی من و مێرگ و گـــــــوڵزاری
لەجیاتــی باران خوێــنی لێ‌بـــاری

سال فوت فـــوزی ۱۳۲۲ شمـــسی بـوده‌اسـت. اسـتاد **هێمن** در سـال ۱۳۱۷ شمسی به خانه پدری در روستای شیلان‌آباد بازگـشت. روزهـا کـشاورزی مـی‌کـرد و شب‌ها به مطالعه‌ی کتب فارسی و کردی و ادبی مشغول بود. هـر سـال چنـد بـار بـه مهاباد می‌آمد و با رجال شعر و ادب آشنا می‌شد.

در سال ۱۳۲۳ شمـسی بـه عـضویت نویـسندگان نـشریه‌ی(نیـشتمان)ارگـان جمعیت «ژ.کاف» درآمد.

در سال ۱۳۴۴ شمسی پدرش دار فانی را وداع گفت و دو سـال بعـد مـادرش نیز که دختر مرحـوم شـیخ برهـان بـود، بـــدرود حیـات گفـت. بـه سـال ۱۳۴۷ بـا مشاهده‌ی اوضاع نامطلوب کشور و ستم‌هایی که از جانب رژیم شاه بر قـوم سـتمدیده کرد می‌شد، خانه و کاشانه را ترک کرد و سال‌ها در عراق و بلاد غریب متواری و آواره بود. استاد **هێمن** پس از ۶۵ سال زندگی پرمشقت بر اثر سکته‌ی قلبی، شـب جمعـه‌ی ۱۳۶۵/۱/۲۹ در ارومیـــه دار فـــانی را وداع گفتـــه و در بعـــدازظهر روز جمعـــه در بداق‌سلطان مهاباد به خاک سپرده شد.

در فاصـله‌ی سـالهای ۱۹۲۶ تـا ۱۹۲۸ مـیلادی حکومـت ترکـان عثمـانی شخصیت‌های بزرگ مذهبی و ملی کرد از جمله شیخ سعید پیران، دکتر فـواد، شـیخ عبدالقادر گیلانی‌زاده و... را به دار آویخت که تحت تـأثیر ایـن واقعـه روان‌شـاد **هێمن** شعری گفته که در مجله‌ی نیشتمـان، شماره ۲ـ سال اول، آبـان‌مـاه ۱۳۲۲ شمـسی، صفحات ۱۴ و ۱۳ به چاپ رسیده که در اینجا همان شعر دوباره بازنویسی می‌شود:

دوێ شەوێ گریـام هەتا ڕۆژ پێت بڵێم بۆچی بـــــــرا
مەحکەمەی مەنحووسی ئیستقلال وەبیرم هاتـــــــەوە
ڕیزیـان بەستبوو لە پێش چـاوی منا گشتی هەمـــوو
ئەم شەهیدانەی کە خنکـــــــاون بە سەد ئاواتـــەوە
پـاک بە کفنێکی لە خوێنا شەتـــڵ و لێوێکی بەبــــار
پـاک بە ڕەنگێک و قیـــافێکی پەڕیو و ماتـــــەوە

هاته گوێم لێکرا دەیانگــوت ئێمە کوژراین بێخەتـــــا
میللەتـــی کورد تا بە کەنگێ تۆڵەمان ناکاتـــــەوە؟
من لە سەر لووتکەی بڵیندی کێو لە حەق داوا دەکەم
تۆش بپـــاڕێوە جەنابی شێخ لەسەر ڕووی تاتـــەوە
بەڵکوو ڕوحمێـــکی بکا پێمـــان خوداوەندی ڕەحیـــم
چی‌دیـــکە ژێردەس نەبین دیـسان وەسەرمان خاتەوە
هێمنا، پێت وا نەبێ یــــــەزدانی بێهاواڵ و فــــەرد
کەیفەری ئەم زوڵـــم و زۆرە بێحیساب ناداتـــــەوە

در سال‌های اول پیروزی انقلاب، **هێمن** به وطن بازگشت و خـدمات فرهنگـی و ادبی خود را مجدداً از سر گرفت که از جمله‌ی آن‌ها راه‌اندازی مرکـز نـشر فرهنـگ و ادبیـات کـردی و انتـشار ماهنامـه سـروه (نـسیـم) اسـت کـه مرکـز فعالیـت آن در شهرستان ارومیـــه است و اکنون نیز منتشر می‌شود.

ـ ملا صالح حریق

ملا صالح فرزند ملا نصـرالله متخلص به (حریق) در سـال ۱۲۷۱ در روسـتای زیـوه از توابع سلیمانیه‌ی عراق متولد شد. پدرش ملانصرالله اهل روستای کاشتر از روسـتاهای بیلور- منطقه‌ی بین اورامان لهـون و جـوانرود ــ کردسـتان بـوده‌اسـت کـه پـس از خاتمه‌ی تحصیل در منـاطق کردنـشین ایـران و عـراق، در زیـوه اقامـت گزیـده و در همانجا متأهل شده‌است. حریق ابتدا نزد پدرش دروس مقدماتی را فرا می‌گیرد و پس از آن مدتی در قره‌داغ و ایامی را در پنجوین و بیـــاره و سـلیمانیه درس مـی‌خوانـد، پس از آن راهی ساوجبلاغ مکـری مـی‌شـود و در آنجـا تحـصیلات خـود را بـه‌پایـان می‌رساند. آن‌گاه به خدمت شیخ یوسف (شمس‌الدین برهانی) مشرف می‌شود و بعد از تمسـک به طریقه‌ی نقشبندیه و یک مـدت سـیر و سـلوک بـه سـاوجبلاغ مکـــری برگشته، ازدواج می‌کند و در یکی از مدارس آن‌جا به تدریس می‌پـردازد و عاقبـت در اواخر سال ۱۳۲۶ یا ۱۳۲۷ قمـری در سن ۶۵ سالگی در ساوجبلاغ مکـــری دعـوت حق را لبیک می‌گوید.

حریق از شعرای خوش ذوق و بلیغ کُـردی سورانی است. اشعارش بـیش‌تـر تغـزل و سرشار از صنایع و محسنات لفظی و معنوی است. به فارسـی و عربـی و کـردی شـعر سروده است.

نمونه‌ای از شعر کردی حریق:

چاوەکەم ئەمڕۆ لە گوڵشەن گوڵ بە عیشوە خۆی نواند
نەک نمەک گیر بم بە مەرگی تۆ قەسەم هیچ نەم دواند
گــــوڵ بە تۆزی پێتـــەوە لاف و گـــەزافی لێدەدا
خـــوا شوکور سۆزی نەسیمت هات و ئەویشی لێستاند
ئەشتــــەری موژگانی تۆ هاتۆتە سەر سەفحەی دڵـــم
هەر خەتێ بوو غەیری خەتتی سەبزی تۆ پاکی کـڕاند
لەشکری ئاهم لەگەڵ جەیشی حەبەش دەعـــوا ئەکـا
حەیرەتم ماوە کە چۆن ئەو دڵبەرە دڵـــمی ڕفانـــــد
بۆ گوڵی ڕوت هاتم و پەرچـــــــەم ئەبینم بۆیـــە وا
ماهی ئەورۆزم وەکوو ماهی موحەڕڕەم خۆی نوانـــــد
تۆ لە ئەووەڵ گۆی وەفات هێنایە نێو مەیدانــــــەوە
ئێستە چەوگانی خیلافت پشتی سەد وەعدەی شکاند
تۆ خودا قەت غیرەتە بۆ تۆ ئـــەرێ ســـەروی ڕەوان
گوڵ بەبێ تۆ وا لە باغا خێوەتـــی خۆی لێ چەقانـــد
با وجود ئینساف بدەم چاکـــە گوڵیش موشتاقتـــــە
هەر لە شەوقی تۆیە سەرپۆش و گەریبانـــــی دڕانـــد

البته شایان ذکر است که مشاهیر و اندیشمندان بـی‌شـماری در ایـن منطقـه ظهور کرده‌اند که هر کدام از آنان آثار ارزنده‌ای از خود به جای گذاشته‌اند و یا دارنـد، که در این میان می‌توان به اساتیدی چون سواره ایلخانی‌زاده، علی حـسنیانی(هـاوار)، ملا مارف، ملا غفور، ملا کریم فدایی، قاسم موئیدزاده(**هەڵۆ**) و... اشاره کرد اما به دلیل عدم امکانات موجود به همین بسنده کردیم.

غذاهای محلی

لازم به ذکر است که غذاهای ذیل تقریباً مختص شهرهای کردنشین می‌باشند و تعیین مقدار مواد لازم در تهیه‌ی تمامی غذاها برای ۵ نفر در نظر گرفته شده است.

۱ـ ئاشی ماست
۲ـ ئاشی باینجانی سوور
۳ـ ئاشی گێلاخه
٤ـ دانووله
٥ـ برویێشین
٦ـ بەربەسێڵ
۷ـ پلّاو برویێش
۸ـ پەنیراو
۹ـ ترخێنه
۱۰ـ تەڕەکەباب
۱۱ـ تەنکەبەدۆ
۱۲ـ حەریره بادام
۱۳ـ خواردەمەنی بایمه
۱٤ـ خواردەمەنی چەوەندەر
۱٥ـ خورما و ڕۆن
۱٦ـ دۆکلّیو
۱۷ـ دۆکلّیوی سەر بە ڕۆن
۱۸ـ دەسخۆر
۱۹ـ خۆریشتی زریشک
۲۰ـ خۆریشتی کارگ
۲۱ـ خۆریشتی کەنگر و ڕێواس
۲۲ـ خۆریشتی کەوەر
۲۳ـ سەنگەسیری کەروێشک
۲٤ـ شەقەباغی (جۆری یەکەم)
۲٥ـ شەقەباغی (جۆری دووهەم)
۲٦ـ شەقەباغی (جۆری سێهەم)
۲۷ـ شۆرباوی باینجان
۲۸ـ شۆرباوی مراوی
۲۹ـ شۆرباوی قەلەموون
۳۰ـ شۆرباو لەپە
۳۱ـ دۆڵمەی باینجانی ڕەش و سوور
۳۲ـ دۆڵمەی لووشه
۳۳ـ دۆڵمەی برویێش بەڕۆنی خۆماڵی
۳٤ـ دۆڵمەی گەڵا گێلاس
۳٥ـ شیرێژ و لۆرک
۳٦ـ شێوی برینج
۳۷ـ قاورمه
۳۸ـ قەیسی و ڕۆن
۳۹ـ قەیقەناغ
٤۰ـ کووکی پنگه

٤١ـ کووکی نیسک
٤٢ـ کوولەکە و ماست
٤٣ـ کوڕادە
٤٤ـ کەشکەک
٤٥ـ گەنمی بۆدراو
٤٦ـ گیپەی تەڕاد
٤٧ـ مزراویلکە
٤٨ـ مەتەنجەنە
٤٩ـ میوانی قەیماغ
٥٠ـ هێلکە و دۆشاو
٥١ـ هەڵوا بە دۆشاو
٥٢ـ هەڵوای خورما
٥٣ـ یەکاوە

طریقه پخت غذاهای ذکر شده

۱ـ ئاش ماست (ئاشی ماست):

مواد لازم: نخود نصف پیمانه، سبزی آش (جعفری، نعناع، گشنیز، اسفناج یا برگ چغندر، برنج، تره)، ۱/۵ کیلو، پیاز بزرگ ۱ عدد، روغن و برنج به مقدار لازم، جگر و دل و قلوه در صورت تمایل مقدار برنج مورد استفاده.

طرز تهیه: ابتدا نخود را می‌پزیم، پیاز را خرد کرده در روغن سرخ می‌کنیم، برنج را همراه نخود به‌آن اضافه کرده با آبی که از نخود باقی مانده و در صورت لزوم مقداری دیگر در آن آب می‌ریزیم. سبزی را خرد کرده و بعد از شستن به مواد اضافه‌می‌کنیم تا با هم بپزند و آش جا بیفتد. ماست را در کاسه‌ای به‌هم می‌زنیم تا صاف شود و بعد از این‌که مواد آش به‌خوبی پخته شد ماست را در آش می‌ریزیم و شعله‌ی اجاق را کم می‌کنیم. در نهایت جگر و دل و قلوه را به مواد اضافه می‌کنیم.(در صورت تمایل)

۲ـ ئاشی باینجانی سوور:

مواد لازم: گوجه‌فرنگی نیم‌کیلو، پیاز دو عدد، کره یا روغن دو قاشق، برنج یک فنجان، لپه یک فنجان، سبزی: (نعنا، جعفری، گشنیز) یک‌کیلو، نمک و فلفل و ادویه به مقدار لازم.

طرز تهیه: پیاز خرد شده را در روغن سرخ کرده و برنج و لپه را به ان اضافه نموده، مقداری آب در ان ریخته تا به آهستگی بپزد. بعد سبزی را خرد می‌کنیم و آن را آبکشی کرده و به سوپ اضافه می‌کنیم، وقتی آب سوپ مقداری کم شد و مواد آن پخته شد گوجه‌فرنگی‌ها را رنده کرده در سوپ می‌ریزیم. لازم به ذکر است که برای خوش‌طعم شدن این سوپ- در صورت تمایل- یک عدد فلفل سبز را ریز کرده و در سوپ می‌ریزیم و نمک و فلفل و ادویه را به آن اضافه می کنیم.

۳- ئاشی گێلاخه:

مواد لازم: تره‌ی کوهی(گئلاخه)خرد شده ۱ کیلو، برنج ثلث پیمانه، کشمش یک استکان، لپه ثلث پیمانه، زردآلوی خشک مقداری، آب سماق یک کاسه‌ی متوسط، روغن و نمک به‌مقدار لازم.

طرز تهیه: ابتدا لپه را می‌پزیم و بعد برنج را در آن می‌ریزیم، گئلاخه را به آن اضافه کرده و کشمش و قیسی را درون مواد می‌ریزیم. اگر آب آش کم بود مقداری آب به آن اضافه نموده و وقتی که آش و مواد آن کاملاً پخته شد به دلخواه مقداری روغن درون آش می‌ریزیم و در آخر آب سماق را به آن اضافه می‌کنیم.

توضیح اینکه قیسی باید حداقل یک ساعت قبل از پخت در آب خیس خورده باشد.

٤- دانوله:

مواد لازم: گندم ۵۰۰ گرم، نخود و عدس از هرکدام ۲۲۰ گرم، لوبیا قرمز خورشت ۲۲۰ گرم، لوبیا سفید و لوبیا چیتی از هر کدام ۲۲۰ گرم، مرزه به‌میزان دلخواه، قلمه ۲ یا ۳ عدد، قیمه ۲۵۰ گرم، روغن و نمک و فلفل و ادویه به‌مقدار لازم.

طرز تهیه: برای تهیه‌ی این آش که بسیار هم مقوی است ابتدا تمام حبوبات باید در آب خیس بخورند. لوبیاها و نخود و گندم و قلمه را با هم‌می‌گذاریم که بپزند، بعد از اینکه نیم‌پز شدند عدس را نیز به آن اضافه می‌کنیم وقتی که تمام مواد پخته شدند مرزه را در آش می‌ریزیم تا مقداری بجوشد و قیمه را به‌صورت کوفته ریزه درآورده در

روغن سرخ می‌کنـیم و در ان قـرار مـی‌دهـیم. بـرای تـزئین آن از پیـاز داغ اسـتفاده می‌کنیم.

۵- بروێشین:

مواد لازم: گوشت گاو خرد شده نیم‌کیلو، پیاز دو عدد، بلغور ۱ لیوان، روغن و نمـک به‌میزان لازم، هویج ۲ عدد.

طرز تهیه: گوشت گاو خرد کرده و یک قلمـه را در آب سـرد مـی‌انـدازیم، پیـاز را در روغن برشته کرده و قدری هویج را خلال و سرخ می‌کنیم، آن‌ها را با گوشـت مخلـوط نموده، نمک زده و روی آتش ملایم می‌جوشانیم و در مرحلهٔ بعد کف آن‌را مـی‌گیـریم تا پخته شود و هویج را در اب‌گوشت ریخته بعد برش را تمیز نمـوده بـا گوشـت روی شعله قرار می‌دهیم تا غلیظ شود و به‌خوبی بپزد، در صورت تمایـل مـی‌تـوان از کمـی رب‌گوجه‌فرنگی و آب‌لیمو به عنوان چاشنی استفاده کرد.

٦- به‌ربه‌سێڵ:

مواد لازم: گوشت بره یا گوسفند با استخوان ۱ کیلو، لپه ثلث پیمانـه، سـبزی تـره و ماست هر کدام ۱/۵ کیلو، روغن و زردچوبه و نمک به میزان لازم، تخم‌مرغ ۱ عدد.

طرز تهیه: گوشت و لپه را با مقداری آب روی اجاق گذاشته تا کاملاً پخته شوند. تـره را خرد نموده و بعد از آبکشی، آن‌را در مقداری روغن تفت می‌دهیم (باید مراقـب بـود زیاد سرخ نشود، چون در موقع پختن در غذا ته‌نشین می‌شود)

بعد از اینکه گوشت پخته شد، آن را از قابلمه بیرون آورده سپس ماست را به هـم زده یک عدد تخم‌مرغ به آن اضافه می‌کنیم و مجدداً به‌هم می‌زنیم تا به طور کاملاً مخلوط شوند. بعد از آن مقداری نمک به آن اضافه می‌کنیم. بعد همراه با تره داخـل آبگوشـت ریخته و به‌هم می‌زنیم تا کاملاً آبگوشت به جوش آید. بعد از بجوش آمـدن گوشـت را مجدداً در غذا ریخته و می‌گذاریم که خوب جا بیفتد، بعد از یک ربع تا بیـست دقیقـه آن‌را از روی اجاق برمی‌داریم.

۷- پڵاوبرویش:

مواد لازم: قلمه‌ی استخوان یا گوشت ماهیچه ۷۵۰ گرم، پیاز ۲ عدد، برویش ۷ پیمانه، روغن به میزان لازم، لپه ۱/۵ پیمانه.

طرز تهیه: ابتدا گوشت و لپه را با هم با پیاز و آب می‌پزیم. وقتی که پخته شدند برویش را بعد از پاک کردن و آبکشی و خیساندن در آب، به گوشت و مواد دیگر اضافه می‌کنیم، در صورت نیاز مجدداً مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم. و روغن و نمک را هم نیز به آن اضافه می‌کنیم اگر پخته شد و آب آن تمام شد مانند کته، دمکش را روی آن می‌گذاریم.

۸- په‌نیراو:

مواد لازم: پنیر(سه‌لک) ۲ عدد، روغن به مقدار لازم.

طرز تهیه: پنیر (سه‌لک) را که مخصوص منطقه‌ی مکریان است خرد کرده در روغن سرخ می‌کنیم و غالباً این غذا به همراه سبزی تازه به عنوان صبحانه میل می‌شود.

۹- ترخێنه: (دوینه)

مواد لازم: استخوان با گوشت ۷۵۰ گرم، نخود و کشمش و عدس هر کدام ۱۰۰ گرم، گثلاخه(تره کوهی) نیم کیلو، گردوی کوبیده و زردچوبه به‌مقدار لازم، روغن حیوانی یک قاشق بزرگ، زردآلوی خشک مقداری(در صورت تمایل برگ شلغم «گیا شه‌له‌م») نیم‌کیلو.

طرز تهیه: ابتدا نخود را چند ساعت قبل در آب خیسانده و آن‌را با گوشت و مقداری آب گذاشته تا نیم‌پز شود بعد عدس و زردآلو و گثلاخه را به آن اضافه کرده می‌گذاریم تا خوب پخته شود، سپس کشمش را به آن می‌افزاییم اگر در این مرحله آب غذا کم بود مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم تا غذا خوب جا بیفتد و در آخر روغن حیوانی را بدون داغ کردن به غذا اضافه کرده و همچنین گردو را داخل آش

می‌ریزیم. شایان ذکر است که در مناطقی دیگر این نوع غذا را با نام‌های چون شلمین و دوینه نیز می‌شناسند.

۱۰ـ ته‌ره‌که‌باب:

مواد لازم: گوشت مرغ یا بوقلمون به اندازه‌ی دلخواه، پیاز ۲ عدد، روغن به میزان لازم، سیب‌زمینی ۲ عدد متوسط، آب سماق و نمک به‌میزان لازم، آرد ۲ قاشق غذاخوری.

طرز تهیه: پیاز خردشده را در روغن تفت می‌دهیم، گوشت را به آن اضافه کرده تا با پیاز به‌خوبی سرخ شود. بعد آرد را اضافه می‌کنیم تا آرد هم مقداری سرخ گردد. مقداری آب به آن اضافه کرده تا با دیگر مواد به‌خوبی بپزد، در آخر پخت، آب سماق را به آش اضافه می‌کنیم. اگر خواستید می‌توانید نیم‌ساعت قبل از پخت غذا ۲ عدد سیب‌زمینی را داخل آش بریزید و بعد آب سماق و نمک را به‌آن اضافه کنید.

۱۱ـ ته‌نکه‌به‌دۆ:

مواد لازم: بلال(ذرت) ۱ کیلو، دوغ نصف لیوان، نعناع و نمک و پیاز داغ مقداری.

طرز تهیه: ذرت‌ها را آسیاب می‌کنیم و می‌پزیم، بعد دوغ را به آن اضافه کرده، نعناع و پیاز داغ را هم روی آن می‌ریزیم. این نوع غذا برای درمان اسهال بسیار مفید است.

۱۲ـ حه‌ریره بادام:

مواد لازم: آرد برنج ۱۵۰ گرم، مغز بادام کوبیده ۲۰۰ گرم، گلاب و شکر و آب به‌میزان لازم.

طرز تهیه: آرد برنج را در پارچه‌ی نازکی ریخته بیخ آن را بسته، در یک لیوان آب گذاشته مالش دهید که شیره‌ی آن خارج شود. بعد مغز بادام را در همان آب شیره می‌کشیم در این آب به‌مقدار کافی شکر ریخته روی آتش ملایم قرار داده و به‌هم می‌زنیم تا غلیظ شود بعد گلاب را به آن اضافه نموده و از روی آتش برمی‌داریم.

۱۳- خواردەمەنی بایمێ:

مواد لازم: بامیه نیم کیلو، گوشت قیمه شده نیم‌کیلو، پیاز سرخ شده دو قاشق، آب‌گوشت یک لیوان، روغن مقداری، آب‌لیمو و ادویه به‌مقدار لازم.

طرز تهیه: بامیه‌ها را پاک می‌کنیم، قیمه را با پیاز سرخ کرده در یک قابلمه چند حلقه گوجه‌فرنگی می‌پیچیم و بامیه‌ها را طوری قرار می‌دهیم که نوک آن‌ها به طرف ته قابلمه باشد. گوشت قیمه و بقیه‌ی بامیه‌ها را هم روی آن می‌ریزیم. آب گوجه‌فرنگی و در صورت دلخواه آب گوشت و روغن را روی آن ریخته و می‌گذاریم که به آرامی بپزد، ۵ دقیقه قبل از پایان پخت، قدری آبلیمو اضافه می‌کنیم.

۱٤- خواردەمەنی چەوەندەر:

مواد لازم: چغندر متوسط ۳ عدد، لپه ثلث پیمانه، آبلیمو یا سماق ۱ استکان، روغن حیوانی به میزان لازم.

طرز تهیه: چغندر و لپه را با هم می‌پزیم و در صورت تمایل می‌توانیم چغندرها را خرد کنیم و بعد از پخته شدن آبلیمو را روی آن ریخته (برای این کار بیش‌تر از آب سماق استفاده می‌کنند) و می‌گذاریم بپزد تا آب آن تمام شود بعد روغن را داغ کرده روی آن ریخته یا در صورت تمایل روغن را جداگانه سر سفره گذاشته و هر کس به دلخواه روغن روی غذا بریزد.

۱۵- خورماوڕۆن:

مواد لازم: خرمای تازه ۷۵۰ گرم، روغن نصف پیمانه، گلاب نصف استکان

طرز تهیه: هسته‌ی خرما را می‌گیریم و با مقدار کمی آب روی شعله‌ی ملایم اجاق قرار داده تا به آرامی بپزد ونرم شود بعد از این مرحله با پشت قاشق یا گوشت کوب خرما را له می‌کنیم بعد روغن را به آن اضافه می‌کنیم. و در صورت تمایل می‌توانیم مقداری گلاب به آن اضافه کنیم.

۱٦ـ دۆکلیو: (آش ماست)

مواد لازم: ماست ۲ کیلو، تخم مرغ ۱ عـدد، آرد ۱ قاشـق غـذاخوری، بـرنج ۲ لیـوان متوسط، سبزی (برگ چغندر، جعفری، نعناع، تـره) ۱/۵ کیلو، سیر به‌مقدار لازم، فلفل سبز چند عدد.

طرز تهیه: ابتدا ماست را خیلی خوب به‌هم می‌زنیم تا صاف شود. بعد تخم‌مـرغ و آرد را به آن اضافه کرده (تخم‌مرغ و آرد را قبلاً باید در ظرفی مخلوط کنـیم) خـوب آن را هم‌زده تا در ماست پخش شود و آب به آن اضافه کرده آن‌را روی شعله آتش گذاشـته تا وقتی که دوغ به‌جوش آمد برنج را به آن اضافه مـی‌کنـیم و سـبزی را بعـد از خـرد شدن و آبکشی، داخل دوغ می‌ریزیم و فلفل را هم اضافه می‌کنیم. در این مرحله بهتـر است که دوغ را تا وقتی که دوباره به‌جوش آید به‌هم بزنیم. در غیر ایـن‌صـورت شـاید خراب شود. وقتی که آش ما جا افتاد و مواد آن پخته شد آش آماده‌ی خوردن است.

۱۷ـ دۆکلیوی سەریەڕۆن:(ئاشی بەکەشکان ـ دۆکەشک)

مواد لازم: کشک سائیده شده نیم‌کیلو، برنج ثلث پیمانه، نخود (در صورت تمایل) ثلث پیمانه، پیاز داغ یک کاسه‌ی متوسط، روغن حیوانی به‌میزان لازم.

طرز تهیه: کـشک سـائیده شـده را بـه صـورت دوغ در آورده، بـرنج را بـه آن اضـافه می‌کنیم و روی شعله‌ی اجاق قرار می‌دهیم تا بـه آرامـی بپـزد و آش غلـیظ شـود.(در صورت تمایل نخود پخته شده را به آن اضافه کنید) آش که خوب جـا افتـاد، آن را در کاسه‌ای مناسب ریخته و پیاز داغ آماده شده را روی آن قرار می‌دهیم.

۱۹ـ خـۆریشتـی زریشـک:

مواد لازم: گوشت گوسفند ۷۵۰ گرم، زرشک ۲۵۰ گـرم، لپـه نـصف پیمانـه، پیـاز ۲ عدد، روغن به میزان لازم، نمک و فلفل و ادویه به میزان لازم.

طرز تهیه: گوشت را ریز ریز کرده (یا به صورت قیمه درآورده) با پیـاز خـرد شـده در روغن سرخ می‌کنیم، لپه را بعد از شستشو به گوشت اضافه کرده تا مقداری تفت داده

شود یا (می‌توانیم بعد از این‌که آب‌گوشت به جوش آمد لپه را به آن اضافه کنیم) زرشک را نیز بعد از شستن به گوشت اضافه می‌کنیم و ۳ الی ۴ لیوان آب در آن ریخته تا مواد به‌خوبی پخته شود. کم یا زیاد بودن آب خورش بصورت دلخواه است.

۲۰ـخۆریشتی کارگ:

مواد لازم: گوشت ۱ کیلو، قارچ ۱/۵ کیلو، پیاز ۱ عدد بزرگ، رب‌گوجه‌فرنگی ۲ قاشق، آرد ۲ قاشق، نمک و فلفل و ادویه به مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت را بعد از خرد کردن با پیاز سرخ کرده، قارچ را نیز خرد نموده و آرد، نمک، فلفل، زردچوبه و قارچ را در گوشت می‌ریزیم. رب‌گوجه را در یک لیوان آب حل کرده بر روی تمام قسمت‌های گوشت ریخته و کمی آب هم اضافه‌می‌کنیم و در قابلمه را محکم می‌بندیم و با شعله آرام می‌گذاریم مانند پلو دم بکشد.(این خورش را غالباً با پلو میل می‌کنند)

۲۱ـ خوریشتی که‌نگر و ڕیواس:

مواد لازم: گوشت گوسفند ۷۵۰گرم، کنگر ۱ کیلو، ریواس نیم کیلو، روغن به‌میزان لازم، پیاز ۲ عدد، نمک و فلفل و ادویه و زردچوبه به‌مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت را تکه‌تکه کرده با پیاز خردشده در روغن سرخ می‌کنیم. ۲ الی ۳ لیوان آب به آن اضافه کرده تا گوشت بپزد، کنگر و ریواس را به اندازه‌ی دلخواه خرد می‌کنیم.(به اندازه دو بند انگشت یا ریز) و بعد از شستشو، آن را در روغن مقداری سرخ نمایید و نمک و ادویه را به آن اضافه کرده مخلوط می‌کنیم و در گوشت می‌ریزیم. دو قاشق سوپ‌خوری رب را نیز به عنوان چاشنی به آن می‌زنیم. یک لیوان آب‌غوره نیز در آن می‌ریزیم. آب خورش نباید زیاد باشد.

۲۲ـ خۆریشتی کەوەن:

مواد لازم: گوشت گوسفند ۱ کیلو، تره ۱ کیلو، لوبیای سفید نیم کیلو، سیب‌زمینی ۴ الی ۵ عدد، گوجه‌فرنگی ۳ الی ۴ عدد، روغن به‌مقدار لازم، جوهرلیمو یا گردلیمو به‌میزان دلخواه، پیاز ۲عدد، نمک و ادویه به‌مقدار لازم.

طرز تهیه: ابتدا گوشت و پیاز را کمی در روغن تفت داده لوبیا را به آن اضافه می‌کنیم و مقداری آب در آن می‌ریزیم تا به خوبی پخته شوند. لازم به یادآوری است حداقل ۵ ساعت باید لوبیا در آب خیس خورده باشد. بعد تره را خرد کرده مقداری در روغن تفت می‌دهیم در یک قابلمه‌ی دیگر (بعد از این‌که گوشت و لوبیا به‌خوبی پخته شدند) ابتدا مقداری گوشت بعد لوبیا بعد تره را به‌ترتیب روی هم چیده تا مواد به اتمام برسد، بعد نمک و ادویه را نیز به‌آن اضافه می‌کنیم از آب‌گوشتی که باقی مانده روی آن‌ها می‌ریزیم و روی شعله‌ی ملایم قرار می‌دهیم تا خوب جا بیفتد. جوهرلیمو یا گردلیمو را به عنوان چاشنی به‌آن اضافه کرده، سیب‌زمینی‌ها را خلال کرده، گوجه‌فرنگی‌ها را نیز حلقه‌حلقه کرده در روغن سرخ می‌نماییم و بعد از کشیدن خورش سیب‌زمینی‌ها و گوجه‌فرنگی‌های سرخ شده را در کنار آن قرار می‌دهیم. جهت اطلاع: اخیراً بهداشت استفاده از جوهرلیمو را ممنوع کرده است.

۲۳ـ سەنگەسیر:

مواد لازم: گوشت بوقلمون یا مرغ ۱ کیلو، عدس ثلث پیمانه، برنج ثلث پیمانه، کشک ساییده ۱ کیلو، نعناع (تر یا خشک)مقداری، قیمه نیم کیلو، آرد و پیاز داغ و نمک به‌مقدار لازم.

طرز تهیه: گوشت بوقلمون و عدس را با هم می‌پزیم. بعد از این‌که کمی پخته شد برنج را درون غذا می‌ریزیم. وقتی برنج هم پخته و له شد کمی کشک ساییده شده را به مواد اضافه می‌کنیم. این‌بار کشک ساییده شده را مقداری شل می‌کنیم و آرد و نمک و نعناع را اضافه کرده و درون آش می‌ریزیم. قیمه را به‌صورت کوفته‌ی ریز

درآورده در روغن سرخ می‌کنیم، کوفته‌ها را در آش ریخته و بعد پیاز داغ را به آن اضافه می‌کنیم.

۲٤ـ شه‌قه‌باغی (جۆری یه‌که‌م):

مواد لازم: کدو حلوایی ۱ عدد، روغن حیوانی مقداری.

طرز تهیه: در منطقه‌ی مکریان خانه‌هایی که تنور داشتند کدو حلوایی را شسته و بطور سالم، بدون آنکه آن را قطعه قطعه کنند در تنور می‌گذاشتند تا داخل آن به‌خوبی سرخ شود، بعد آن را از وسط نصف می‌کردند و روغن روی آن می‌ریختند و میل می‌کردند.

۲۵ـ شه‌قه‌باغی (جوری دووه‌م):

مواد لازم: کدو حلوایی متوسط ۱ عدد، شکر یا شیره‌ی انگور ۱ لیوان، آب ۱ لیوان، روغن مقداری.

طرز تهیه: پوست کدو حلوایی را کنده و آن‌را به‌صورت چهارگوش می‌بریم. سپس آن‌را با مقدار کمی آب روی اجاق گذاشته، می‌گذاریم تا پخته شود ولی له نشود. بعد یکی یکی آن‌ها را در روغن سرخ می‌کنیم و در ظرف مناسبی ریخته با شکر یا شیره‌ی انگور آن‌را میل نمایید.

۲٦ـ شه‌قه‌باغی (جوری سێهه‌م):

مواد لازم: کدو متوسط ۱ عدد، آب نصف لیوان، روغن به‌میزان لازم.

طرز تهیه: بعد از پوست کندن کدو آن‌را خرد کرده و در قابلمه‌ای ریخته آب را به آن اضافه می‌کنیم و در روی شعله‌ی ملایم قرار داده تا به آرامی بپزد. بعد از این‌که به‌خوبی پخته شد و آب آن تمام شد با گوشت‌کوب آن‌را له می‌کنیم و شکر به آن اضافه کرده با مقداری روغن به خوبی آن را سرخ می‌کنیم و بعد آماده برای مصرف کردن است.

۲۷ـ شۆرباوبباینجان:

مواد لازم: گوجه فرنگی رسیده و درشت ۱/۵ کیلو، پیاز ۳ عدد، سیب‌زمینی درشت ۲ عدد، غوره‌ی تازه(در صورت تمایل) نیم‌کیلو، نمک و فلفل به‌میزان لازم.

طرز تهیه: ابتدا پیازها را خرد نموده در روغن سرخ می‌کنیم گوجه‌فرنگی‌ها را در آب‌جوش ریخته تا پوست آن‌ها به آسانی گرفته شود بعد گوجه‌ها را خرد کرده در پیاز داغ می‌ریزیم تا تفت بخورد و له شود و آب بیندازد. سیب‌زمینی‌ها را به اندازه‌ی دلخواه خرد کرده، در مواد ریخته مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم.(می‌توان غوره را با گوجه‌فرنگی سرخ کرد) نمک و فلفل و ادویه را به میزان دلخواه به شوربا اضافه می‌کنیم و شعله را ملایم می‌کنیم تا به آهستگی بپزد.

۲۸- شۆرباوی مراوی: (مرغابی)

مواد لازم: مرغابی متوسط ۱ عدد، لپه ثلث پیمانه، رب‌گوجه‌فرنگی ۲ قاشق بزرگ، پیاز ۲ عدد، نمک و فلفل و ادویه به‌مقدار لازم.

طرز تهیه: پیاز را بعد از خرد کردن در روغن سرخ نموده، گوشت مرغابی را قطعه‌قطعه کرده با پیاز داغ سرخ می‌کنیم، با حرارت ملایم، بعد رب‌گوجه‌فرنگی را اضافه می‌کنیم تا مقداری با گوشت و پیاز سرخ شود لپه را هم به مواد اضافه کرده به میزان لازم آب درون آش می‌ریزیم تا گوشت و مواد دیگر به خوبی بپزد در آخر پخت، نمک و ادویه را درون آش می‌ریزیم.

۲۹- شۆرباوی قه‌له‌مون: (بوقلمون)

مواد لازم: گوشت بوقلمون به‌میزان دلخواه، لپه ثلث پیمانه، برنج صدری ثلث پیمانه، زیره و ادویه به‌میزان لازم، پیاز ۲ عدد، روغن ۱ لیوان، نمک و زردچوبه به میزان لازم.

طرز تهیه: ابتدا پیاز را خرد نموده با گوشت بوقلمون در روغن سرخ می‌کنیم بعد لپه را به‌آن اضافه کرده و برنج را در آن می‌ریزیم و به آن آب اضافه کرده تا گوشت و مواد دیگر به‌خوبی پخته شوند. در نیم‌ساعت آخر پخت زیره و نمک و زردچوبه را اضافه می‌کنیم.(با گوشت مرغ هم می‌توان این غذا را درست کرد)

۳۰- شۆرباوی له‌په، نه‌خوه‌شه‌ر:

مواد لازم: لپه ثلث پیمانه، برنج گرده ثلث پیمانه، نمک و زردچوبه به‌مقدار لازم، پیاز ۲ عدد، نعناع و تره (خشک) به‌مقدار لازم.

طرز تهیه: لپه را جداگانه می‌پزیم، بعد برنج را به آن اضافه می‌کنیم تا برنج کاملاً بپزد نعناع و تره را به این مواد اضافه کرده، زردچوبه و نمک را درون آش می‌ریزیم تا آش جا بیفتد.

۳۱ـ دۆلمەی باینجانی ڕەش و سوور و کولەکە و بیبار:

مواد لازم: بادمجان درشت ۴ عدد، کدو سبز ۳ عدد، گوجه‌فرنگی درشت ۴ عدد، برنج ثلث پیمانه، فلفل سبز دلمه‌ای ۲ عدد، قیمه نیم‌کیلو، پیاز ۲ عدد، سبزی (نعناع، جعفری، مرزه،شبت) نیم‌کیلو، لپه‌ثلث پیمانه، نمک و فلفل و ادویه به میزان لازم، روغن به میزان لازم.

طرز تهیه: ابتدا پیازها را خرد کرده با قیمه سرخ می‌کنیم سبزی خرد شده را نیز با قیمه تفت می‌دهیم. بادمجان و کدوها را پوست‌کنده داخل آن‌ها را با نوک چاقو یا هر وسیله‌ی نوک تیز دیگری خالی می‌کنیم و در ته قابلمه می‌ریزیم، با گوجه فرنگی‌ها نیز همین کار را می‌کنیم و محتویات خالی شدهٔ گوجه‌فرنگی‌ها را در قیمه می‌ریزیم، برنج و قیمه و سبزی را با هم مخلوط کرده و لپه‌ی پخته‌را به آن اضافه می‌کنیم. نمک و فلفل و ادویه را هم به این مواد اضافه می‌کنیم و به‌هم می‌زنیم تا به طور کامل با هم مخلوط شوند، بعد داخل بادمجان‌ها و کدو و گوجه‌فرنگی‌ها را به قدر گنجایش از این مایه می‌ریزیم و از سرِ خود بادمجان‌ها و کدو و گوجه‌فرنگی برای پوشاندن آن‌ها استفاده می‌کنیم. درون فلفل سبز دلمه‌ای را نیز که قبلاً تخلیه کرده از مواد پر می‌کنیم بعد در قابلمه‌ای که مواد داخل بادمجان‌ها و کدوها را در ته آن ریخته‌ایم اول بادمجان‌ها و کدوها و بعد گوجه‌فرنگی و فلفل‌ها را می‌چینیم و مقداری روغن بر روی آن می‌ریزیم و حدود ۴ الی ۵ لیوان آب گرم داخل قابلمه می‌ریزیم و روی شعله قرار می‌دهیم. اگر با این مقدار آب دلمه خوب پخته نشد مقدار دیگری آب به آن اضافه می‌کنیم. البته شعله‌ی آتش باید ملایم باشد تا غذا ته نگیرد.

۳۲ـ دۆلمەی لووشە:

مواد لازم: گیاه لوشه ۱ کیلو، برنج نصف پیمانه، لپه ربع پیمانه، قیمه نیم‌کیلو، سبزی (جعفری، نعناع، مرزه، شبت) نیم‌کیلو.

طرز تهیه: برگ لوشه‌ها را از هم جدا کرده و بعد از آبکشی می‌گذاریم آب آن چکیده شود قیمه را در روغن سرخ کرده و برنج خیس شده و لپه را که قبلاً پخته‌ایم کنار گذاشته و سبزی خرد شده را در قیمه ریخته تفت می‌دهیم بعد لپه و برنج را نیز اضافه می‌کنیم. نمک و ادویه و فلفل را به مقدار نیاز در مواد می‌ریزیم و به هم می‌زنیم و برگ‌ها را برداشته و در هر کدام مقداری از این مواد را می‌ریزیم وبا دقت آن را پیچیده و در ته قابلمه می‌گذاریم. بعد به مقدار لازم در قابلمه آب ریخته و مقداری روغن حیوانی یا کره روی آن گذاشته که با ملایمت پخته شود.

۳۳ـ دۆلمەی برویش بە ڕۆنی کوردی:

مواد لازم: کشمش: ثلث پیمانه، پیاز داغ: ۳ قاشق غذاخوری، سبزی دلمه یا نعنا ۲۵۰ گرم، فلفل‌قرمز و نمک: به میزان دلخواه، کره: در صورت تمایل ۲ قاشق غذاخوری، برگ مو: نیم‌کیلو

طرز تهیه: بروتش را خوب شسته، پیاز داغ و کشمش را به آن اضافه میکنیم. بعد سبزی دلمه یا نعنا را نیز در آن ریخته بهم می‌زنیم تا مواد با هم مخلوط شوند. برگ موها را که قبلاً آبکشی کرده ایم، با مواد آماده شده می‌پیچیم. بعد از اینکه مواد به اتمام رسید روغن حیوانی یا کره روی دلمه می‌گذاریم. بعد روی آتش قرار می‌دهیم تا بپزد. بهتر است که شعله ملایم باشد، مقدار آبی را که داخل دلمه می‌ریزیم۵الی ۶لیوان است. و اگر دلمه با این مقدار آب پخته نشد مقداری دیگر آب به آن اضافه می‌کنیم.

۳٤ـ دۆلمەی گەلاگیلاس:

مواد لازم: برنج ثلث پیمانه، برگ گیلاس پهن: نیم کیلو، سبزی دلمه: نیم کیلو، قیمه: نیم کیلو، نمک و ادویه و فلفل:به مقدارلازم

طرز تهیه: قیمه را با پیاز سرخ کرده و سبزی خرد شده را اضافه کرده و تفت می‌دهیم، برنج ونمک و ادویه و فلفل را به آن اضافه کرده با هم مخلوط می‌کنیم وداخل برگ گیلاس ریخته و آنرا می‌پیچیم. بهتر است که قبلاً برنج را نیم پز کنیم. به اندازه‌ی کافی روغن وآب داخل قابلمه ریخته و روی شعله‌ی ملایم می‌گذاریم بپزد.

۳۵- شیرژ و لۆرک: شیراز- دوغ چکیده

طرز تهیه: طرز تهیه شیرژ به این ترتیب است که دوغ را در قابلمه‌ای ریخته روی آتش می‌گذاریم تا به جوش آید بعد بدون اینکه آن را بهم بزنیم دوغ حالت لخته پیدا می‌کند و آب روی آن می‌نشیند، در مرحلهٔ بعد مادهٔ به دست آمده را در سبدی ریخته تا آب آن کاملاً ته‌نشین شود و مواد باقی بماند. حال گیاه و بیزای خرد شده را به آن اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم و در مکانی خنک قرار می‌دهیم.

۳۶- شیوی برینج:

مواد لازم: برنج گرده: نیم کیلو، روغن: یک قاشق غذا خوری، نمک: بمقدار لازم

طرز تهیه: برنج را آنقدر می‌پزیم که شل شود و از هم وارفته و آب آن غلیظ گردد، ولی نباید سفت شود، بعد نمک به آن اضافه می‌کنیم وبه هم می‌زنیم ودر کاسه ریخته و روغن را روی آن می‌گذاریم.

۳۷- قاورمه:

مواد لازم: گوشت بدون استخوان با دنبه زیاد: بمقدار مصرف خانواده، آب و نمک: به مقدار لازم

طرز تهیه: گوشت را به تکه‌های متوسط در آورده شسته و در قابلمه ای میریزیم. آب و نمک به آن میزنیم روی شعله گذاشته تا به آرامی بپزد در طول مرحله‌ی پخت اگر آب آن کم شد و گوشت بخوبی پخته نشد مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم. گوشت باید به مرحله‌ای برسد که دنبه به صورت روغن زلال روی گوشت را گرفته باشد وقتی که آب کاملاً به خورد گوشت رفت و گوشت به خوبی پخته شد(البته گوشت را باید به خوبی با روغنی که از دنبه به دست آمده سرخ نمود) بعد آن را در کوزه‌ای گلی ریخته و روغن دنبه تمام گوشت را بپوشاند بعد در کوزه را محکم بسته وآنرا خنک و پاکیزه نگه داریم گذشتگان ما به دلیل آنکه آن زمان یخچال موجود نبوده قاورمه را بیشتر در فصل زمستان درست می‌کردند.

۳۸- قه‌یسی و پلَن

مواد لازم: زردآلوی رسیده: ۱ کیلو، شکر: ثلث پیمانه، روغن: ۲ قاشق.

طرز تهیه: زردآلوها را از هسته جدا کرده درون قابلمه با مقداری آب میگذاریم که آهسته بپزد و در این مدت هم آن‌را گاهی به هم می‌زنیم، وقتی له شد روغن و شکر را به آن اضافه کرده و خوب به هم می‌زنیم تا مخلوط شوند. آب آن باید به کلی تمام شود و شعله‌ی اجاق ملایم باشد تا ته نگیرد وقتی که رنگ زردآلو کمی مایل به قهوه‌ای شد و آب آن هم گرفته شد غذا آماده است. می‌توانیم هسته‌ها را در صورت شیرین بودن خلال کنیم و به مواد اضافه کنیم.

۳۹- قه‌یقه‌ناغ:

مواد لازم: تخم‌مرغ: ۶ عدد، شربت: ۱ لیوان، روغن: مقداری، آرد: مقداری

طرز تهیه: تخم مرغ ها رادرظرفی شکسته و پنج قاشق آرد را به آن اضافه کرده و بهم می‌زنیم و در روغن سرخ می‌کنیم بعد شربت (آب و شکر) را به آن اضافه کرده و شعله را خاموش می‌کنیم.

٤٠- کوکی پنگه: (پونه)

مواد لازم: پونه: ۱کیلو، تخم‌مرغ ۵ عدد، روغن: ۱۵۰ گرم، آرد: یک قاشق، نمک و فلفل: به میزان کافی

طرز تهیه: پونه ها را پاک کرده بعد از آبکشی آن را ریز ریز کرده در یک، دو قاشق روغن آنرا تفت می دهیم و بعد می گذاریم که کاملاً سرد شود تخم مرغها در ظرفی ریخته و بهم میزنیم و نمک و فلفل و آرد را نیز به آن اضافه می‌کنیم و باز هم بهم می زنیم تا خوب با هم مخلوط شوند این بار پونه ی سرد شده را در تخم مرغ می ریزیم و بهم می زنیم روغن را در ماهی تابه ریخته تا داغ شود و بعد مایه را در روغن ریخته با قاشق آن را صاف می کنیم و سر آن را می‌گذاریم و شعله را ملایم می کنیم تا به آرامی و به صورت کامل سرخ شود بعد به طرح های مختلف آن را بریده و بر می گردانیم تا طرف دیگر آن هم به خوبی سرخ شود.

۴۱ـ کوکی نیسک:

مواد لازم: عدس: ۲ لیوان، سیب‌زمینی: ۲ عدد، آرد:۱ قاشق غذاخوری، روغن: ۱ لیوان، نمک: بمقدار لازم، پیاز: ۲ عدد

طرز تهیه: ابتدا عدس را می‌گذاریم که به خوبی پخته شود بعد با ۲عددسیب‌زمینی و پیاز از چرخ‌گوشت رنده کرده و مقداری آرد و نمک روی آن می‌پاشیم و آنرا بهم می‌زنیم تا مواد کاملاً با هم مخلوط شوند بعد آن‌ها را مانند شامی روی دست پهن کرده در روغن قرار می‌دهیم تا سرخ شوند.

۴۲ـ کووله‌که و ماست:

مواد لازم: کدو ریز یا متوسط: ۱کیلو، ماست: ۱کاسه متوسط، پیاز داغ: ۳قاشق، روغن و نمک به مقدار لازم.

طرز تهیه: کدوها را کنده کمی نمک روی آن می‌پاشیم در روی سبد چیده و در زیر نور آفتاب قرار می‌دهیم. بعد از ۱ الی ۲ساعت کدوها را در روغن سرخ می‌کنیم و در ظرفی قرار داده، پیاز داغ را به آن اضافه می‌کنیم. ماست را به هم می‌زنیم و روی کدوها می‌ریزیم و روی شعلهٔ ملایم قرار داده تا کمی گرم شود.

۴۳ـ کوڕاده:

مواد لازم: کوڕاده:۱کیلو، تخم‌مرغ: ۵عدد، آرد: ۱ قاشق غذاخوری سر پر، نمک و زردچوبه و ادویه: به مقدار لازم

طرز تهیه: کوڕاده را پس از خورد کردن و شستن می‌گذاریم تا آبکش شود، بعد تخم‌مرغ‌ها را در ظرفی شکسته، آرد، نمک و زردچوبه و ادویه را به آن اضافه نموده و آن را کاملاً به هم‌زده تا مواد با هم مخلوط شوند، بعد از این مرحله کوذاده را نیز به آن اضافه نموده، تا کاملاً با هم مخلوط شوند. مقداری روغن در ماهی‌تابه می‌ریزیم روی اجاق قرار می‌دهیم تا گرم شود سپس با قاشق مایه را در ماهی‌تابه ریخته و به صورت قطعات کوچک آن را سرخ می‌کنیم.

٤٤ـ کەشکەک:

مواد لازم: گوشت و استخوان گوساله:نیم کیلو، برنج یا گندم کوبیده:نصف پیمانه، کشک سائیده شده: ۲ لیوان متوسط

طرز تهیه: گوشت و استخوان را با مقداری آب می‌گذاریم‌که کاملاً بپزد بعد برنج یا گندم کوبیده را به آن اضافه می کنیم که به خوبی پخته شوند بعد کشک سائیده شده را شل می‌کنیم و درون کشکک می‌ریزیم.

٤٥ـ گەنمی بودراو:

مواد لازم:گندم:۱کیلو، روغن: به میزان لازم

طرز تهیه: گندم را بعد از تمیز کردن در قابلمه یا ماهی‌تابه سرخ میکنیم تا برشته شود. سپس گندم برشته را از آسیاب رد کرده یا به وسیله ای آن را کوبیده تا خرد شود، این بار روغن را داغ کرده و روی آن می‌ریزیم.

٤٦ـ مزراویلکه:

مواد لازم: پیاز بزرگ: ۱عدد، تخم‌مرغ: ۴ یا ۵ عدد، رشته‌ی آش: بمقدار لازم، آب سماق: ۱ لیوان، روغن: مقداری

طرز تهیه: پیاز را خورد کرده در روغن سرخ می‌کنیم بعد تخم‌مرغ‌ها رادر پیاز داغ ریخته و مقداری آب به آن اضافه می‌کنیم. سماق را در کاسه‌ای آب می‌ریزیم و بعد از یک ربع آن را از صافی رد کرده و آب سماق را به غذا اضافه می‌کنیم، بعد از به جوش آمدن رشته‌ی آش را در آن می‌ریزیم و بعد از اینکه غذا جا افتاد آن را از روی اجاق بر می‌داریم.

٤٧ـ مەتەنجەنە:

مواد لازم: برنج: ثلث پیمانه، استخوان‌گوساله: ۷۵۰گرم، کشمش ۱لیوان، زردآلوی خشک: مقداری، لپه: ثلث‌پیمانه، پیازداغ: به مقدار لازم، آب سماق:۱ لیوان.

طرز تهیه: بعد از آماده کردن پیاز داغ لپه را در آن می‌ریزیم و بعد استخوان‌ها را به آن اضافه می‌کنیم. برنج و کشمش را هم به مواد اضافه می‌کنیم. بعد از اینکه مقداری پخته شد زردآلو و آب سماق را درون غذا می‌ریزیم. کاملاً که جا افتاد غذا آماده است.

٤٨- میوانی قەیماخ (کاچی)

مواد لازم: آرد: ۲/۵ لیوان، روغن حیوانی: ۴ قاشق متوسط، شکر: ۱/۵ لیوان، آب جوشیده: ۳ الی ۴ لیوان

طرز تهیه: ابتدا روغن را در قابلمه‌ای مناسب ریخته تا داغ شود بعد به تدریج آرد را به آن اضافه کرده و مرتباً به هم می‌زنیم، تا به طور کامل در روغن سرخ شود و رنگ قهوه‌ای به خود بگیرد.شعله‌ی اجاق باید ملایم باشد. بعد آب جوشیده را در آن ریخته سر قابلمه را می‌گذاریم تا آرام آرام بپزد و روغن روی کاچی را بگیرد باید مواظب بود که زیاد سفت نشود. بعد از اینکه کاچی به خوبی جا افتاد آن را در کاسه می‌ریزیم و در نهایت شکر را به آن اضافه می‌کنیم.

٤٩- هێلکه و دۆشاو:

مواد لازم: تخم مرغ: ۷ عدد، شیره انگور: ۱ لیوان، روغن: به مقدار لازم.

طرز تهیه: تخم‌مرغ‌ها را در درون ظرف شکسته و سرخ می‌کنیم بعد شیره‌ی انگور را روی آن می‌ریزیم تا گرم شود.

٥٠- مەڵوا به دۆشاو:

مواد لازم: آرد:۱ کیلو، شیره‌ی انگور: ۱کیلو، روغن به مقدار لازم، خلال پسته یا بادام: مقداری

طرز تهیه: روغن را داغ می‌کنیم آرد را به تدریج در آن می‌ریزیم تا سرخ شود بعد شیره انگور را به آن اضافه می‌کنیم و در بشقاب می‌ریزیم و خلال پسته یا بادام را روی آن می‌ریزیم.

٥١- گیپه‌ی تەڕاد:

مواد لازم: گوشت پهلوی گوسفند: نیم کیلو، برنج: ۱ لیوان: زیره و نمک: مقداری، روغن حیوانی: بمقدار لازم

طرز تهیه: گوشت پهلو را از استخوان جدا کرده و به صورت کیسه‌های کوچک می‌دوزیم(با نخ سفید) بعد برنج و زیره و نمک و مقداری روغن حیوانی داخل آن

می‌ریزیم و سر آن می‌دوزیم و در مقداری آب قرار می‌دهیم تا بجوشد و محتویات، و خود گوشت پخته شود، در آخر پخت مقداری آب باید داشته باشد.

۵۲ـ مه‌لّوای خورما:

مواد لازم: خرما: نیم کیلو، آرد: ۱ کیلو، روغن: به مقدار لازم، آب: به مقدار لازم

طرز تهیه: ابتدا خرما را از هسته جدا می‌کنیم با کمی آب می‌گذاریم بپزد و گاهی آنرا بهم می‌زنیم تا صاف و یک‌دست شود. بعد که حالت مایع به خود گرفت آرد را بدون روغن در تابه سرخ می‌کنیم و بعد از آن کمی روغن در آن ریخته مقداری دیگر آن را سرخ می‌کنیم و بعد آن را از روی اجاق برمی‌داریم و خرما را در آن ریخته و مخلوط می‌کنیم و مجدداً روی اجاق می‌گذاریم تا مقداری جا بیفتد و روغن بیندازد، حلوا آماده است.

۵۳ـ یه‌کاوه:

مواد لازم: برنج: ۱ کیلو، گوشت: نیم کیلو، کره (روغن حیوانی): ۳ قاشق بزرگ، کشمش بلوئی: ۱ فنجان، خرما: ۲۵۰ گرم، پیاز: ۲عدد

طرز تهیه: ابتدا گوشت را روی شعله قرار داده تا بپزد. بعد برنج را به صورت پلو تهیه کنید و کنار بگذارید، پیاز را خلال کرده و در کره سرخ می‌کنیم بعد گوشت را به آن اضافه کرده مقداری تفت می‌دهیم و کشمش را به آن اضافه می‌کنیم و در قابلمه‌ای مناسب مقداری از برنج را ریخته و مواد گوشتی را در لای آن گذاشته و بقیه‌ی برنج راروی آن می‌ریزیم و خرما را هم روی آن می‌گذاریم. اگر روغن برنج کم بود می‌توانیم مقداری روغن داغ روی پلو بریزیم، برای تهیه‌ی این غذا به جای برنج می‌توان از بروش (بلغور) نیز استفاده کرد.

بازیهای محلی



۱ـ دەسرە ڕفاندن

۲ـ خوزێن

۳ـ دایە مەمدە بە گورگی

٤ـ چەلەک حەمزەل

٥ـ خەستەکێن

٦ـ بازەڵێن

۷ـ حەلو حەلوی بە شەققان

۸ـ جۆرابێن

۹ـ مێشێن

۱۰ـ مەزرەق داکوتان

۱۱ـ بووکە بە بارانە

۱۲ـ شەڕەگەڕەک

۱۳ـ جگێن

۱٤ـ بارە خوێ

۱٥ـ پێنج بەردە

۱٦ـ دار و هەلووکێن

۱۷ـ گۆێن

۱۸ـقەرێ قەرێن

۱۹ـ ئەی سووتام ئەی برژام

نام‌گذاری فرزندان

نامگذاری فرزندان از سنت‌های کهن و باستانی است که وقتی طفل به دنیا می‌آید می‌باید حداکثر تا روز هفتم تولد نامی برای او انتخاب شود. این کار برای این است که شخصیت و جایگاه فرد در جامعه مشخص شود. البته این امر به همین سادگی نیست و امروزه روانشناسان عقیده دارندکه بین نام فرد و روحیات شخصیت فرد در آینده رابطهٔ تنگاتنگی وجود دارد. بنابراین والدین موظفند که نام‌های شایسته‌ای برای فرزندان خود انتخاب کنند به ویژه به دختران باید نامهای نغزی داد.

در گذشته‌های دور سعی بر این بود که نام شخصیت‌های برجسته‌ی دینی برای فرزندان خود انتخاب کنند، اما بعد از ظهور جنبش‌های ناسیونالیی، اغلب مردم نام‌های کردی را که از طبیعت زیبای کردستان و یا از هنرمندان و اساتیدفن و یا از نامداران و اساطیر گرفته‌می‌شد، انتخاب کردند و بر این اساس فرزندان خود را نامگذاری می‌کردند.

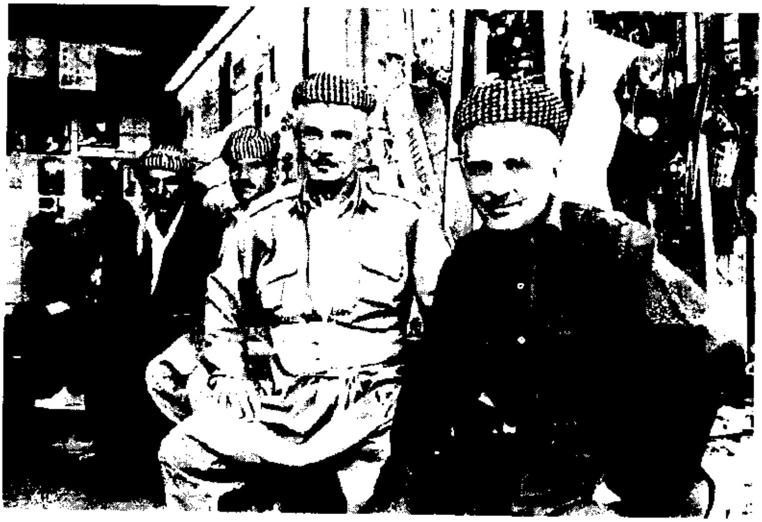
طریقه‌ی نامگذاری به این ترتیب است:

همه‌ی فامیل دور هم جمع شده و شام یا نهار را با هم میل می‌کنند (روز هفتم تولد) سپس بزرگ خانواده طفل را درآغوش گرفته و هفت بار در گوش راست و هفت بار در گوش چپ او اذان می‌خواند وکام طفل را با پودر قند شیرین کرده و میگوید نام ترا... گذاشتیم، بر تو مبارک باد و امیدواریم فردی صالح و مفید برای جامعه باشی. در خانواده‌هایی که نام کردی بر روی فرزندانشان می‌گذارند بعد از گفته شدن اذان در گوش طفل میگویند نام شرعی او را... گذاشتیم، ولی با نام (واژه‌ی کردی) منتخب برای او شناسنامه می‌گیرد.

پوشاک

لباس عمومی اهالی کردستان، لباس محلی کردی است، بنا به کوهستانی بودن مناطق کردستان و با توجه به تاریخ پر فراز و نشیب این مردم پوشش آنها از ویژگی‌ها و زیبایی‌های خاصی برخوردار است.

اجزای مختلف یک لباس مردانه کردی چنین است:



۱ـ که‌وا وپانتول: نقش کت و شلوار را دارد ولی دوخت وفرم آن با کت و شلوار تفاوت کلی دارد.

که‌وا به صورت یک ژاکت نظامی دوخته شده با این تفاوت که جیبهای آن روی سینه دوخته می‌شود، تنه و آستین‌های که‌وا چاک دارند. البته به این نوع دوخت که معمولاً از پارچه‌های ظریف و نازک استفاده می‌کنند و بیشتر در فصولی که هوا معتدل است پوشیده می‌شود، و به آن کراس و پاتول می‌گویند. اما در فصول سرد و زمستان نوعی دیگر (که‌وا و پانتول) را می‌پوشند که از پارچه‌های ضخیم‌تر استفاده می‌شود و نوع

دوخت آن نیز فرق می‌کند و معمولاً در جوف آن پنبه گذاشته می‌شود و به آن (مراد خانی) می‌گویند.

رانک و چۆخه نوعی دیگر از این لباس است که هم جنس پارچه و هم مدل و نوع دوخت آن فرق می‌کند و در فصل گرما پوشیده می‌شود.

۲ـ **پشتێند**: یا همان شال کمر: در روزگاران قدیم چندین متر به دور کمر می‌بستند ولی امروزه مقدار آن بسیار کاهش یافته است.

۳ـ **پەستەک**: از کرک و پشم نرم و نمد ساخته می‌شود و بدون آستین و سینه باز است و تنها پشت را خوب می‌پوشاند و در برابر سرما و ضربات خنجر انسان را محفوظ می‌دارد که مدل آن در منطقه‌ی مهاباد با منطقه‌ی اورامانات متفاوت است و پەستەک رنگ‌های چون:سیاه، نارنجی، سفید و زرد دارد.

٤ـ **پێچ**: شالی که به دور سر می‌بندند (عمامه). پارچه‌ای چهار گوشه که غالباً گلدار است و تارهایی از آن جدا می‌کنند و تارها را به شکل ظریفی می‌بافند.

آن پارچه چهار گوش را به شکل مثلث تا می‌کنند و آن را به نحوی دور سر می‌بندند که تارهای نازک بافته شده از پارچه در دو طرف سر آویزان گردد. (پێچ) را به دور کلاهی می‌بندند که قلابدوزی شده با قرقره ی نخی است و به آن (عرقچین) می‌گویند.

٥ـ **کراس** (پیراهن): یقه ندارد (یقه اخوندی) و به انتهای آستین‌ها دنباله‌ای از پارچه سفید به طول تقریبی یک متر می‌دوزند که به آن در منطقه‌ی مکری (**سۆرانی**) و در سایر نقاط کردستان و مخصوصاً در کردستان عراق (فەقیانە) می‌گویند و در بعضی از مناطق دیگر کردستان به آن (لەوەندی) هم می‌گویند. البته باید ذکر کرد که «**سورانی یا لەوەندی**» به صورت مجزا از کراس هم دوخته می‌شود.

٦ـ **دەرپێ** (زیر شلوار): دوخت و فرم آن شبیه پانتوص می‌باشد که مورد استفاده مردان است و در زیر پانتول پوشیده می‌شود.

۷ـ **کڵاو یا عرقچین**: کلاه انواع مختلف دارد. بعضی‌ها را از چلوار درست می‌کنند و در جوف آن پنبه یا رشته‌های نسبتاً ضخیمی قرار می‌دهند. بعضی‌ها را با قرقره‌های نخی سیاه و سفید و الوان و با قلاب می‌بافند که به آن‌ها (**کڵاوی میلی**) می‌گویند.

یک دست کامل لباس زنانه نیز به شرح ذیل می‌باشد:



۱ـ تاس‌کلاو: شکلی نسبتاً استوانه‌ای دارد که زیاد بلند نیست. لایه بیرونی آن را با مخمل می‌پوشانند و با انواع میله‌های زیبا و منجق و... آن را تزئین می‌کنند این کلاه را به وسیله یک رشته طلا که لیره یا نیم پهلوی به آن آویزان است و از چانه عبور داده می‌شود، نگاه می‌دارند و دستمال را روی آن می‌کشند. رشته‌ی طلایی (قطاره) نام دارد. البته امروزه از مد افتاده است و بیشتر در روستاهای دوردست خانم‌هایی که سنی از آنها گذشته از آن استفاده و آن را تاس‌کلاّو خطاب می‌کنند، که امروزه مورد استفاده کمتری دارد.

۲ـ که‌وا: شبیه کت مردانه است با این تفاوت که دامن آن دراز نیست و جنس آن را معمولاً از مخمل‌های زیبا انتخاب می‌کنند. که‌وا را (**کولیجه**) نیز می‌نامند. همچنین پوشاک جلیقه مانندی به نام (**سیخمه**) مورد استفاده قرار می‌گیرد که آستین ندارد و با سیم و پولک‌های رنگی تزئین می‌شود. البته باید متذکر شد که متأسفانه امروز کمتر معمول است و بخصوص مورد استفاده قشر جوان نیست.

۳ـ کراس (پیراهن): دارای دوختی ساده، قامتی بلند و دامنی کاملاً گشاد و دراز است که روی پا می‌افتد.

٤ـ پشتێند (شال کمر): که معمولاً طول آن زیاد است و اغلب از پارچه‌های گران‌قیمت استفاده می‌شود.

۵ـ دەسماڵ (نوعی روسری): پارچه‌ای است سه گوش و بسیار نازک که با پولک یا منگوله تزئین می‌شود. دو سر آن را در جلو گره می‌زنند و بعد از دادن حالت ضربدر به آنها، به پشت سر میاندازند. یعنی انتها ی دەسماص در پشت سر قرار میگیرد و اخیراً از دسماص‌های چهارگوش (مستطیل شکل) نیز استفاده می‌کنند که فقط دو سر آن را به پشت سر می‌اندازند و معمولاً جنس آن از جنس خود کراس می‌باشد.

٦ـ دەرپێ (شلوار): به شکلی بسیار گشاد و راحت دوخته می‌شود که دهانه آن در قسمت انتهایی چین دارد و تنگ می‌شود و روی مچ پا قرار می‌گیرد. نوعی دیگر شلوار زنانه نیز وجود داشت که در جوف آن پنبه می‌گذاشتند و به آن **(خرگه)** می‌گفتند که خاص فصل زمستان بود.

۷ـ چارشێوشان: اغلب خانمهای مسن در فصل زمستان پارچه‌ای گلدار را چهار گوش ساخته و روی شانه‌های خود می‌اندازند و دو گوشه را روی سینه گره می‌زنند به شکلی که چارشئوشان پشت آن‌ها را کاملاً می‌پوشاند.

۸ـ بەرمەڵبێنە: پارچه‌ای نخی و سیاه رنگ که موقع انجام کارهای خانه برای جلوگیری از کثیف شدن لباس‌هایشان به دور کمر خود گره می‌زنند و پایین تنه را می‌پوشاند.

۹ـ قۆڵ چاغە: شبیه به **بەرمەڵبێنە** است ولی کامل‌ترکه برای جلوگیری از کثیف شدن کراس وکەوا آن را می‌بندند. **قۆڵچاغە** آستین دارد و اغلب خانم‌های روستایی از آن استفاده می‌کنند و در شهر خانم‌هایی که حیوانات دوشیدنی دارند و مایل هستند که خود آن‌ها را بدوشند از **قۆڵچاغە** استفاده می‌کنند.

نــژاد کــرد

با توجه به گذشته پرفراز و نشیب کردهـا و عـدم پرداخـت و تجزیـه و تحلیـل تاریخ آنان و همچنین پراکندگی آنان از نظر جغرافیایی و سیاسی، دیدگاه‌های مختلفی که در مورد کردها مطرح است و در پیرامون آن داستانهایی هم ذکر کرده‌اند از جملـه: سراینده‌ی نامی ایران فردوسی توسـی (۳۲۹ـــ۴۱۱ هجـری) در شـاهنامه کردهـا را از نسل کاوه‌ی آهنگر می‌داند و عده‌ای از مـورخین دوره‌ی اسـلامی کردهـا را بـه نـژاد سامی یا ماد ربط می‌دهند و یا اینکه هماهنگی و همانندی زبان کردی و زبان فارسـی که از شاخه زبانهای ایرانی هستند سند قرار داده و کردها را جزو فارسها می‌دانند.

اکنون بر اساس پژوهش‌های پژوهندگان در داخـل و خـارج ایـران ثابـت شـده است که نژاد کرد نمـودار طوایـف زاگـروس: گـوتی، لولـو، کاسـی، نـایری، میتـانی، سوباری، مانائی، اوراتو، کردوک میباشد که در روزگاران کهن در سرزمین زاگروس یا کردستان ساکن بوده‌اند و با طوائف هند و اروپائی به هم پیوسته‌اند و از یک نژادند.

بنابه اسناد تاریخی گوتی‌ها و لولوها در هـزاره‌ی سـوم قبـل از میلاد سـرزمین سـومر واکـد را تـصرف کردنـد و حکومـت مـستقلی تـشکیل دادنـد و پـس از آن کوهستان‌های زاگروس و سرزمین‌های آشور و بابل و سومر و تا امتداد شمال سـوریه را گرفتند و امپراطوری بزرگی پدید آورد که به مدت یکـصد و بیـست و پـنج سـال فرمانروائی کردند.

درباره‌ی واژه‌ی کرد نیز ناهمگونی وجـود دارد و در هـزاره اول قبـل از مـیلاد، تیگلات پیلسر اول آشوری (۱۱۱۵ـ۱۱۰۰ ق.م) در کوه‌های آزوبا بـا گروهـی بـه نـام kurti جنگید و سخت شکـست خـورد و دراور خاورشـناس مـی‌گویـد آزو همـان هازوی کنونی است که آن را اساسون هم مـی‌گوینـد و گزنفـون نیـز در کتـاب خـود «بازگشت ده هزار سرباز یونانی» از مردم کرد یاد می‌کند و می‌گوید: سرزمین آنهـا تـا بوتان یا بوهتان کشیده می‌شود و از آن زمان این نام را درباره‌ی مـردم سـرزمین‌هـای

کنار چپ رود دجله و پیرامون آرارات می‌بینیم که نویسندگان آنجا را به نـام کـردوئن یاد کرده‌اند که در زبان آرامی کاردو میباشـد و چنانکـه جزیـره‌ی ابـن‌عمـر کنـونی را گازارتای کاردو می‌گفتند.

از نوشته‌های استرابون چنین استنباط می‌شود کـه چنـدی بـرای کوههـای میـان دیاربکر و موش واژه‌ی کردوا Kurdwa به کار میرفته است و یونانیان این سـرزمین را کاردو Kardo مـی‌خواندنـد و در زبـان آشـوری بـه دو واژه‌ی کـاردو Kardo و کارادو Karado برمی‌خوریم که نخست به معنی نیرومند و پهلوان و دومی به معنی نیرو که نمودار کرد یا سرزمین کردها است.

رویهم رفته کردها از نژاد آریائی و ایرانی هستند و پیشینه‌ی کردهـا از پیـشینه‌ی ایران سرچشمه می‌گیرد و مشتق از آن است. هـر آنچـه دربـاره‌ی کردهـا بگـوئیم بـه پیشینه‌ی ایران بـستگی دارد و در اصـل وابـسته بـه نـژاد هنـد و اروپـائی هـستند؛ و پیشینه‌ی تاریخ آنها به سه هزار سال قبل از میلاد می‌رسـد و آشـکارا مـی‌رسـاند کـه کردها چند هزار سال پیش از آن نیز بـوده‌انـد و کـم‌کـم پیـشرفت کـرده‌انـد و از راه پاسداری زاد و بوم خود ایستادگی کرده‌اند و در برابر تاخت و تـاز بیگانگـان قـدرت بیشتری از خود نشان داده‌اند. تا اینکه توانسته‌اند در مقابل همسایگان خود چون کلده و آشور و سومر و بابل ایستادگی کنند و با آنان زورآزمایی نمایند و حتـی بـر منـاطق آنان دست یابند.

مادها نیز که در قرن هفتم قبـل از مـیلاد ظهـور کردنـد بـه کردهـا نـسبت داده می‌شوند و در بیشتر تاریخها واژه‌ی کرد هم در رده‌ی واژه‌ی ماد قرار می‌گیرد چنانکه در تورات نیز پشت سر واژه‌ی ماد یا مدی نام کردستان می‌آید و در کتـاب «عـشق و سلطنت» هم همه جا کرد و ماد را به یک معنی آورده اسـت و روی‌هـم رفتـه مادهـا شاخه‌ای از کردها هستند و کردها از نژاد آریا و هند و اروپایی می‌باشند.

قوم کـــرد

ملت یک لغت عربی است و به معنی توده هائی از مردم مـی‌باشـد کـه در مـسیر تاریخ ظهور کرده و شناخته شده‌اند و توده‌های مردمی تنها پس از مرحله‌ی مشخـصی به ملت تبدیل می‌شوند و آن اینکه اساس و ریشه‌اشان شناخته شوند. درضمن شـروط دیگری را نیز شامل می‌شود ازجمله: زبان مشترک، زندگی اقتصادی مشترک و آداب و رسوم مشترک.

در گذشته پیروان یک شریعت را ملت می‌گفتنـدماننـد: ملـت مـسیحی و ملـت موسی و اما در عصر حاضر ملت را ناسیون Nation می‌گویند که شامل توده‌ی مـردم است که دارای دین مشترک و زبان مشترک و نژاد مـشترک باشـند و بـا ایـن وصـف کردها که از یک زبان و نژاد و دین مشترک برخوردارند یک قوم به شمار می‌آیند.

زبان کردی به عنوان اساسی‌ترین عنصر، نقطه مشترک همه کردهـا مـی‌باشـد و تفاوت‌های جزئی در این زبان و داشتن گویش‌ها و گونه‌های متعدد مبین بر غنی بودن این زبان است. زبان کردی دارای پنج گویش به نام‌های: کرمانجی شمالی و کرمـانجی جنوبی و گورانی و لری و لکی است و هر گویش آن دارای چندین گونه است و همه‌ی خاورشناسان و زبانشناسان در پژوهش‌های خود این حقیقت را ذکر کرده‌اند کـه زبـان کردی یک زبان غنی و مترقی است.

کردها در کشورهای ایـران، عـراق، ترکیـه، سـوریه و روسـیه سـاکنند و زنـدگی می‌کنند و در گذشته نه چندان دور این کشورها خواندن و نوشـتن و حتـی تکلـم بـه زبان کردی ممنوع بود. اما در ایران بعد از قیام مردم و انقـلاب اسـلامی زبـان کـردی آزادی خود را به دست آورد و تا کنون کتب و مجلات بیشماری با ایـن زبـان بـه زیـر چاپ رفته و می‌رود.

کردها چنانچه گفتیم آداب و رسـومی مـشترک دارنـد و آنـان در طـول تـاریخ، فرهنگ ایرانی و آریائی خود را حفظ کرده‌اند و کارنامه مبارزاتی آنان در راستای حفظ اسالت و فرهنگ ملی خود همچنان می‌درخشد؛ به طوری که امروزه در کردستان مـا شاهد چاپ و پخش چندین روزنامه و مجله به زبان کردی می‌باشیم.

کـــرد بعد از اسلام

در سال شصت و ششم هجری که مختار آذربایجان راگرفت، عبدالملک‌بـن‌مـروان (۶۵ـ۸۶ هجری) سعدبن‌سلیمان را برای سرکوبی کردهای حلوان فرستاد، ولـی مـرگ سعد باعث شد که نقشه‌ی عبدالملک بـی نتیجـه بمانـد. در زمـان عبـدالملک کردهـا شاپور فارس شوریدند و در این قیام سپاه حجاج‌بن یوسف ثقفی (۴۱ــ۹۵ هجـری) را شکست دادند و کوفه را تصرف کردند و حجاج گروهی را به جنگ آنـان فرسـتاد و در این جنگ بسیاری ازکردها کشته شدند.

در سال ۱۲۸ هجری سلیمان خارجی در کردستان بـر علیـه بنـی‌امیـه شـورید و کردها به مروان‌ابن‌محمد اموی (۱۲۶ـ۱۳۲ هجری) که آخرین خلیفه بنی‌امیـه بـود و مادرش کرد بود کمک زیادی کردند و او با یاری کردها توانـست سراسـر کردسـتان را تصرف کند و از طرف پدر، فرمانروای کردستان شد و بعد از مرگ پدرش هم کردهـا او را یاری کردند و او توانست دمشق را نیز تصرف کند.

در سال ۱۲۹ هجری ابومسلم خراسانی که بنا به گفته ی ابن خلکان وی نیز کرد بوده بر ضد بنی امیه قیام کرد و سرانجام بر امویان پیروز شد و آنـان را بـر انـداخت و عباسیان را که به خاندان نبوی نزدیک بودند به خلافت رسانید. اما عباسیان نیز ماننـد امویان رفتار کردند و به ظلم و ستم پرداختند و حتی ابومـسلم را بـا نیرنـگ کـشتند. ولی کردها ساکت ننشستند و به مخالفت و شورش پرداختند. از جمله شورشهائی کـه در عهد منصور به وجود آوردند یکی شورش موصل بود که در سـال ۱۴۸ هجـری رخ داد و حامی این شورشیان کردها بودند و چون در همدان هم طرفداران علویان سر بـر داشته بودند، این شورش دامنه‌ی آن تا حدود سند رسید و برای جلـوگیری از طغیـان کردها محمد المهدی عباسی (۱۵۸ـ ۱۶۹ هجـری) فرزنـد خـود را بـه عنـوان حـاکم کردستان و آذربایجان و ولایات غربی منصوب کرد.

در سال ۲۲۴ هجری کردها بـه فرمانـدهی جعفـربن‌فهـرجس در زمـان خلافـت معتصم بالله عباسی (۲۱۸ـ۲۲۷ هجـری) قیـام کردنـد و موصـل را بـه تـصرف خـود درآوردند. معتصم سپاهی را به فرماندهی عبداللهبن السید ازدی بـرای سـرکوبی آنـان فرستاد و جعفر در کوههای داسنی پناه گرفت و سرانجام سپاه عبدالله را شکست داد و بسی از سپاهیان را هم کشت. سپس معتصم در سال ۲۲۵ هجـری سـپاهی دیگـر بـه فرماندهی ایتاخ ترک فرستاد و جعفر در این جنگ تلفات زیادی داد و سرانجام خود را مسموم کرد و ایتاخ به سال ۲۲۶ هجری کردها را قتل عام کرد و گروهی از آنان را نیز به اسارت گرفت.

در سال ۲۳۱ هجری کردها سر به شورش برداشتند و خلیفه واثـق بـالله عباسـی (۲۲۷ـ۲۳۲ هجری) وصیف ترک را مامور سرکوبی کردهـا بـه سـرداری مـساور ابـن عبدالمجید شاری در بوازیج موصل بر علیه خلیفه‌ی عباسی شوریدند و مجدداً موصـل را تصرف کردند.

در سال ۲۵۵ هجری ابن محمد علوی قیام کرد و بصره را گشود و کردها نیـز بـه دلیل ناراضی بودن دسته دسته به او ملحق شدند و یعقوب لیـث‌صـفاری (۲۵۴ـ۲۶۵ هجری) چون حکومت یافت محمد ابن عبدالله هزار مرد را که از بزرگان کـرد بـود بـه حکومت اهواز منصوب کرد و او طولی نکشید به یاری صاحب الزنج شوشـتر را تـصرف نمود و به نام او خطبه خواند و هنگامیکه یعقوب به بغداد لشکر کشید قسمتی از سپاه او را کردها تشکیل می‌داد و در این راه جانبازیها کردنـد و کردهـای فـارس نیـز او را کمکهای زیادی نمودند.

در سال ۲۸۱ هجری هنگامیکه حمدان ابن حمـدون (۲۸۱ـ۳۶۹ هجـری) قیـام کرد. کردهای موصل او را کمک کردند و او سرانجام توانست دولت حمدانی را تاسیس کند و ابولیلی هم که کرد بود در سال ۲۸۴ هجـری قیـام کـرد، ولـی قیـام او پـس از مدتی خاموش شد. در سال ۲۹۳ هجری کردهای هذبانیه به رهبری محمد ابـن بـلال شوریدند و بلال پس از فتح نینوا با عبدالله ابن حمدان کـه تـازه بـه حکومـت موصـل رسیده بود جنگید و در معطوبه سپاه او را شکست داد و عبدالله به موصل باز گـشت و

از خلیفه علی المکتفی بالله عباسی (۲۸۹ـ ۲۹۵ هجری) یاری خواست و خلیفه سپاهی به کمک او فرستاد و کردها از ترس به آذربایجان پناه بردند.

در اوائل قرن چهارم هجری دیسم کرد در آذربایجان بر علیه عباسی‌ها شورید. او در آغاز با مرزبان ابن مملان جنگید و به کمک و شمگیر زیاری (۳۲۳ـ ۳۵۶ هجری) بر مرزبان غالب آمد و چون میان مرزبان و رکن الدوله دیلمی (۳۲۲ـ ۳۶۶ هجری) وصلت افتاد. مرزبان نیرو گرفت و دیسم هم به بغداد نزد معزالدوله (۳۲۰ـ ۳۵۶ هجری) رفت و در دستگاه او مدتی ماندگار شد اما دیسم با سیف‌الدوله حمدانی (۳۵۶_۳۳۳ هجری) که حاکم حلب بود پیمان بست و به یاری او به آذربایجان لشکر کشید، ولی از مرزبان شکست خورد و به ارمنستان فرار کرد و ارمنی‌ها او را به مرزبان سپردند و پس از آن، دیسم را زندانی کرد تا در سال ۳۴۶ هجری در زندان جان سپرد.

در حدود سال ۳۳۰ هجری کردهای طایفه‌ی برزیکانی به سرکردگی حسنویه ابن الحسن در دینو و نهاوند و همدان قیام کردند و بخشی از غرب و جنوب ایران را تحت تسلط خود درآوردند و امارتی به نام خود که شامل کرمانشاهان و لرستان بود تشکیل دادند و مقر حکومت خود را در سرماج نزدیک بیستون قرار دادند. بنیانگذار این سلسله شخصی بود به نام میر حسین که قبایل شهرزور را رهبری می‌کرد و او از ایل گوران بود. پس 'ز فوت میرحسین در سال ۳۴۸ هجری حسنویه‌ی پسرش جانشین او شد و وی به توسعه و گسترش امارت خویش پرداخت و بر دینور و همدان ونهاوند دست یافت و خلیفه‌ی بغداد ناچار شد که امارت وی را به رسمیت بشناسد و پس از چندی مناطق خوزستان را هم به قلمرو خویش افزود و حکومتی مقتدر و نیرومند به وجود آورد.

حسنویه سلسله‌ی مستقلی به نام خود در خوزستان بوجود اورد و مقر حکومت خود را در سرماج قرار داد و خلیفه‌ی عباسی هم او را به رسمیت شناخت و ابن اثیر در مورد وقایع سال ۳۶۹ هجری می‌نویسد: در این سال حسنویه پسر حسین کرد برزیکانی فوت کرد. او امیر طایفه‌ای از برزیکان بود که آنرا برزینی گویند و خالوهای ونداد و غانم فرزندان احمد بودند و بر شعبه‌ی دیگر از آن طایفه ریاست داشتند، موسوم به عیشانیه و آنان رفته‌رفته بر نواحی دینور و نهاوند و همدان و صامغان دست

یافتند و نفوذشان تا اطراف آذربایجان و شهرزور روان شد و پنجاه سال حکومت کردند، هریک از این امرا را هزاران مرد سپاهی در فرمان بود.

غانم در سال ۳۵۰ هجری بدرود حیات گفت و فرزندانش ابوسالم دیسم در قلعه‌ی قسنان به جای پدر نشست تا این که ابوالفتح ابن العمید او را از آن جایگاه براند و دژهای قسنان و غانم‌آباد را بگرفت اما ونداد در سنه‌ی ۳۴۹ هجری فوت شد و به جای اوپسرش ابوالغنایم ریاست یافت تا اینکه به دست شانجان گرفتار و تسلیم حسنویه گردید و تمام قلاع و املاک او به تصرف حسنویه درآمد. اما حسنویه مرد نیکوکار و باتدبیر و نیک سیرتی بود و کارها را به‌خوبی ضبط می‌کرد و یاران خود را از دزدی و قطع طریق بازمی‌داشت و قلعه‌ی سرماج را بر کوهی بنا نهاد و در دینور مسجد جامعی برآورد و به حرمین صدقه‌ی بسیار می‌فرستاد. چون در سال ۳۶۹ هجری به‌درود جهان گفت اولادش پراکنده شدند، نزد فخرالدوله (۳۶۶_۳۸۷ هجری) و برخی نزد عضدالدوله (۳۳۸_۳۷۲ هجری) رفتند از آن جمله بختیار بود که در قلعه‌ی سرماج مسکن داشت و اموال بسیار نهفته بود. چون نسبت به عضدالدوله نخست از در اطاعت درآمد، بعد یاغی شد و عضدالدوله لشکری به سرکوبی او فرستاد و قلاع او و برادرانش را تسخیر کرد و یکی از برادرانش را که ابوالنجم بد ابن حسنویه نام داشت تقویت کرد و لشکری به او داد تا آن نواحی را از دستبرد سایر کردها حفظ کند.

پس کار بر بدر که مردی دانا بود، قرار گرفت. وی در تربیت عشیره‌ی خود کوشید و خراج آنان‌را عادلانه توزیع می‌کرد و با برادران خود که به جانب فخرالدوله رفته بودند به جنگ پرداخت. خلیفه‌ی بغداد او را لقب ناصرالدین الدوله داد. حسنویه و جانشینانش همگی در عمران و آبادانی سرزمین خود کوشیدند و آثار زیادی از آن جمله: پل الیشتر و بنای مسجد جامع دینور از خود به یادگار گذاشتند.

در سال ۳۶۹ هجری کردها، شهرزور را تصرف کردند و عضدالدوله سپاهی گران برای سرکوبی آنان فرستاد و آنان را از دم تیغ گذراند و در همین سال کردها حکاری شوریدند و عضدالدوله برای سرکوبی آنان لشکر کشی نمود و آنان را قتل عام کرد. در حکومت عضدالدوله مردی به نام ابوشجاع دوستک معروف به باز که از کردها حمیدیه بود قدرتمند شد و امیر دیلمی بر آن شد که او را دستگیر کند و " باز " به موصل فرار

کرد و در آن‌جا قدرت یافت و پس از مدتی دیاربکر و میافارقین را گرفت و عضدالدوله با لشکری گران بر او تاخت اما شکست خورد و باز در موصل ماندگار شد. وی در سال ۳۸۰ هجری در گرماگرم جنگ از اسب فرو افتاد و استخوان پشتش شکست و پسران مهرانیان جسدش را به موصل بردند و بردار آویختند و سپس مردم بانگ برداشتند که او از مجاهدان است و جسدش را از دار برگرفتند و به خاکش سپردند.

با کشته شدن باز ابوعلی‌حسین‌ابن‌مروان برادرزاده‌اش در سال ۳۸۰ هجری با گروهی از کردها رو به حصن‌کیفا نهاد و زن‌باز هم که از دیلمان بود در آن‌جا به‌سر می‌برد و ابوعلی به خونخواهی خالویش دوبار با مهرانیان جنگید و از آنان اسیر بسیار گرفت و سپس دیاربکر و خلاط و ارزنجان و میافارقین و ملازگرد و ارجیش را تصرف کرد و در سال ۳۸۱ هجری شام را از رومیان پس گرفت و امارات او تا سال ۴۸۹ هجری پایدار بود.

ایوبیان به مناسبت مقاتله با صلیبی‌ها و مدافعه از عالم اسلام شهرتی جهانگیر دارند و رهبر آنان سلطان صلاح‌الدین‌ایوبی (۵۶۴ـ۵۸۹ هجری) که یکی از قهرمانان کرد و اسلام محسوب می‌شد، جد اعلای او شادی ابن مروان از تیره‌ی روادی و از قبیله‌ی هذبانی و منشاء آن‌ها ولایت دوین بوده که کردها شدادی هم از آن‌جا برخاسته‌اند.

صلاح‌الدین نخست در خدمت نورالدین محمد ابن زنگی سر می‌کرده و نورالدین به‌پاس خدمات او را به حکومت شام منصوب کرد و بعدها به علت بروز جنگ داخلی صلاح‌الدین و عمّ او شیرکوه از جانب نورالدین مأمور مصر گردیدند. این مداخله‌ی دوستانه کمی بعد منجر به ضمیمه ساختن مصر به شام شد و صلاح‌الدین پس از فوت شیرکوه در سال ۶۵۴ هجری مالک مطلق مصر شد و آخرین خلیفه‌ی فاطمی مصر نیز سه سال بعد فوت کرد و حرمین‌شریفین که از قدیم جزو مصر بود ضمیمه‌ی متصرفات صلاح‌الدین گردید و او برادر خود توران‌شاه را در سال ۵۶۹ هجری به حکومت منصوب نمود و در حالی‌که طرابلس را نیز در سال ۵۶۸ هجری از چنگ نورمان‌ها بیرون آورده بود. فوت نورالدین باعث شد که صلاح‌الدین دمشق را به متصرفات خود بیفزاید، اما اتابکان زنگی در سراسر شام مقاومت کردند و حلب تا سال

۵۷۹ هجری مسخّر نشد. صلاح‌الدین سپس موصل را تصرف کرد و امرای الجزیره را در سال ۵۸۱ هجری خراجگذار خود نمود و دولتی نیرومند تشکیل داد که از فرات تا نیل کشیده می‌شد و صلاح‌الدین با متحد کردن مسلمانان، سرانجام توانست که در سال ۵۸۳ هجری پس از فتح حطین، بیت‌المقدس را فتح کند و با فتح بیت‌المقدس صلیبی‌ها را به هیجان آورد و جنگهایی میان مسلمانان و صلیبی‌ها درگرفت. پس از یک سال و نیم در سال ۵۸۸ هجری صلحی سه ساله برقرار شد و صلاح‌الدین نیز در سال ۵۸۹ هجری وفات یافت و پس از فوت صلاح‌الدین برادران و پسران او ممالک ایوبی را میان خود تقسیم کردند.

یکی از بلاهای بزرگ که دچار ایران شد حمله‌ی غزها به ایران بود و کردها نیز مانند سایر ایرانیان زیان زیادی از آنان دیدند، در سال ۴۱۷ هجری، تاش خراش که حاجب سلطان محمد غزنوی (۳۸۸ـ۴۲۱ هجری) بود و حکومت گرگان و طبرستان را داشت و با سه‌هزار سوار به جنگ غزها رفت و سالار کردها که همدست تاش‌خراش بود با غزها می‌جنگید و سرانجام غزها غالب شدند و تاش‌خراش و یارانش را قطعه‌قطعه کردند. در سال ۴۲۹ هجری جماعتی از غزها به آذربایجان حمله کردند و سپس به مراغه تاختند و مسجد جامع را آتش زدند و عده‌ای از کردهای هذبانیه را به قتل رساندند. در این هنگام کردها به رهبری ابوالهیجا ابن ربیب‌الدوله و وهسودان که حکومت آذربایجان را داشتند و به غزها حمله کردند و غزها تاب مقاومت نیاوردند و عقب‌نشینی کرده به ارومیه رفتند و با کردهای آن دیار جنگیدند که عده‌ای از طرفین کشته شدند.

در سال ۴۳۲ هجری وهسودان ابن مملان رؤسای غز را به شهر تبریز دعوت کرد و سی تن از آنها را در هنگام صرف غذا کشت و غزهای دیگر به ارومیه و هکاری و موصل رفتند و عشایر کرد را غارت کردند و کردها در برابر غزها مردانه ایستادگی کردند.

در زمان سلجوقیان (۴۳۲ـ۵۲۲ هجری) کردستان صحنه‌ی تاخت و تاز و اتابکان موصل دیاربکر قرار گرفت. خلیفه‌ی عباسی برای رستگاری خود از کردها یاری خواست و در این عصر مصائب زیادی بر طوایف کرد وارد شد. سلجوقیان هنگامیکه به

سر کار آمدند مناطق کردنشین را از ولایات جبال جدا کردند و آنجا را کردستان خواندند و آنرا رسماً در دفاتر دیوانی خود به کار بردند.

نام کردستان در عهد باستان کردوئن خوانده می‌شد و کردستان در آن عهد عبارت بود از ولایت: آلانی، الیشتر (لرستان)، شهرزور، بهار، خفتیان، دربند تاج خاتون، دربند زنگی، دزبیل، دینور، سلطان‌آباد چمچمال، کرمانشاه، کرند، خوشان، کنگور، ماهیدشت، هرسین، وسطام.

کردستان در حمله‌ی مغول‌ها (۶۱۶ـ ۷۳۶ هجری) مانند سایر نواحی ایران صدمات فوق‌العاده‌ای دید. در این دوره طوایف کرد به کوهستان رفتند و در جایگاه‌های سخت بسر می‌بردند، اما بیشتر ولایات کردستان محفوظ بماند و شهر بهار که مرکز کردستان بود به وسیله‌ی ملک ابن تودان فتح شد و هلاکوخان مغول در لشکرکشی به بغداد از راه کرمانشاه عبور کرد و بیشتر شهرهای کردستان را چپاول نمود و اربیل و موصل را هم تصرف کرد. سپس راه شهرزور را پیش گرفت و با کردها جنگید و در سال ۶۵۷ هجری هلاکو از آذربایجان به هکاری رفت و هر چه در راه دید با ضرب شمشیر کشت و جزیره و دیاربکر و میارفارقین و ماردین را تصرف کرد. گر چه کردها مقاومت از خود نشان می‌دادند اما مغولان سرانجام سرزمین‌های آنان را گرفتند و مردم را کشتند و اموالشان را به غارت بردند.

تیمور گورکان (۷۷۲ـ ۸۰۷ هجری) هم کردستان را محل تاخت و تاز خود قرار داد و بسیاری از کردها را از دم شمشیر گذراند. وی در سال ۷۹۵ هجری از کردستان به جانب بغداد رفت و در هنگام محاصره‌ی قلعه تکریت جنگ خونینی میان کردها و لشکریان میرتیمور رخ داد. سال ۸۰۳ هجری که تیمور از بغداد عازم آذربایجان بود در شهرزور با کردها جنگید و کردها ضربه‌ی سختی به او زدند و پس از آنکه تخت و تاز به میرزا شاهرخ (۸۰۷ـ ۸۵۰ هجری) رسید، او کوشید خرابی‌های پدر را جبران کند و با امراء کرد از در دوستی درآمد و آنان نیز از او اطاعت کردند و چون تیموریان از میان رفتند، حکام قره‌قویونلو (۷۹۲ـ ۸۸۲ هجری) سر کار آمدند و در این میان صدمات زیادی به کردها رسید و عده‌ای از طوایف کرد هم از مناطق خود کوچیدند و مکری‌ها نواحی جنوبی دریاچه‌ی ارومیه را تصرف کردند.

هنگامیکه صفویان (۹۰۷ـ ۱۱۴۵ هجری) سر کار آمدند توجه زیادی به مناطق کردستان کردند زیرا آنجا میدان جنگ صفویان و عثمانی‌ها بود و سلاطین عثمانی از لحاظ مذهب اختلافات شدیدی را میان سایر ایرانیان و کردها ایجاد کرده بودند. کردها به علت داشتن نژاد مشترک با ایرانیان متحد بودند ولی به علت ظلم حکام صفوی و داشتن مذهب تسنن گاهی به نفع عثمانیها بر علیه صفویه‌ها می‌جنگیدند و بیشتر امرای کرد خدمت شاه اسماعیل صفوی (۹۰۷ـ ۹۳۰ هجری) رسیدند و شاه اسماعیل تعدادی از آنان را که مورد سوءظن بودند به زندان افکند و به جای آنان امرای قزلباش را تعیین کرد. وی می‌خواست همه‌ی ولایات کردنشین را به یاران خود بدهد، ولی پس از نبرد چالدران (۹۲۰ هجری) از قدرت او کاسته شد و بخشی از کردستان به حکومت عثمانی واگذار شد. نبرد چالدران تاثیر عمیقی بر اوضاع کردستان بر جای گذاشت. در این میان ملک خلیل امیر مخلوع حصن کیفا بار دیگر دیار خود را بدست آورد و محمد بیگ صاصون بر علیه صفویه‌ها جنگید و احمدبیگ میافارقین و قاسم‌بیگ طرفداری خود را نسبت به دولت عثمانی اعلام کردند و حاکم جزیره موفق شد صفویه‌ها را از موصل براند و سعید بیگ اربیل و کرکوک را تصرف کرد.

شاه تهماسب صفوی (۹۳۰ـ ۹۸۴ هجری) هم سیاست پدرش را دنبال کرد. اما شاه عباس اول صفوی (۹۹۶ـ ۱۰۳۸ هجری) به امرای کرد توجه کرد و بیشتر سپاهیانش را کردها تشکیل می‌دادند. و عشایر مکری یکی از ارکان لشکر ایران بشمار می‌آمد و در اردوگاه شاه عباس مقام ارجمندی داشتند. شاه عباس پانزده هزار خانوار کرد را به سرحداد خراسان کوچاند تا جلوی تجاوز ازبکها را بگیرند و از مرزها حفاظت نمایند و او نیز با عثمانی‌ها جنگید و شکست خورد و در یک پیمان‌نامه‌ی رسمی تقسیم کردستان را به دو بخش کردستان ترکیه و کردستان ایران تأیید کردند، ولی کردها این مرزبندی را نپذیرفتند و به مبارزات خود ادامه دادند.

در عهد افشاریه (۱۱۴۸ـ ۱۱۶۱ هجری) کردها نادرشاه افشار (۱۱۴۸ـ ۱۱۶۰ هجری) را یاری کردند و هنگامیکه نادرشاه عازم دشت مغان بود از کردستان عبور کرد و در مناطق خورخوره سقز با عارف و عالم بزرگ شیخ حسن مولان‌آبادی

(۱۰۷۰ـ ۱۱۶۳ هجری) ملاقات کرد و عصائی مرصع و سفره‌ای چرمین منقوش به او اهدا کرد. در فتح هندوستان بیشتر سپاهیانش کرد بودند که رشادتهای زیادی از خود نشان دادند و پس از قتل نادر حکومت عثمانی فرصت را غنیمت شمرد و باز به کردستان یورش برد. به قتل و غارت مردم پرداخت. پس از آن کریم خان زند (۱۱۷۲ـ ۱۱۹۳ هجری) قسمت اعظم ایران را تصرف کرد و او از طایفه‌ی زند یکی از طوایف کرد بود و این طایفه در زمان نادرشاه به خراسان کوچ داده شدند و پس از مرگ نادر مجدداً به موطن خود باز گشتند. بیشتر سپاهیان زندیه کرد بودند و عده‌ای از طوایف کرد به شیراز کوچیدند و در آنجا مقیم شدند. در عهد زندیه عثمانی‌ها چند بار از ناحیه‌ی مریوان به کردستان تاختند ولی هر بار پیروزی با قوای ایران بود و در دوره‌ی قاجاریان (۱۲۰۹ـ ۱۳۴۴ هجری) وضع کردها بدتر شد و در دوره‌ی فتحعلیشاه قاجار (۱۲۱۱ـ ۱۲۵۰ هجری) به علت اغتشاشاتی که طوایف کرد حیدرانلو و سپیکان به وجود آوردند و در همان زمان از طریق جاده‌ی کرمانشاه تا شهربان پیش رفتند و معاهده‌ی صلح سال ۱۲۳۸ هجری که درارض روم به امضا رسیده بود به حد همان مرزهای سال ۱۴۰۹ هجری برگرداند و ناصرالدین شاه قاجار (۱۲۶۴ـ ۱۳۱۳ هجری) تمام امارات کرد را برچید و آنان را منقرض کرد و طرفداران خود را بر آنها گماشت.

کرد در دوره‌های اسلامی

اعراب که حکومت ساسانیان را سرنگون کردند، کردها به تدریج مسلمان شدند و پس از آن چندین سلسله تأسیس کردند و در کردستان به فرمانروایی پرداختند که از همه‌ی آنان مهمتر فرمانروایان ارومی بودند که از سال ۱۰۹ تا ۲۱۳ هجری در ارومیه حکومت کردند و پس از آنان فرمانروایان جستانی بودند که از سال ۱۸۹ هجری تا ۳۱۵ هجری در دیلمان فرمانروایی کردند و بعد از آنان فرمانروایان هذبانی که از سال ۲۹۳ تا ۵۰۷ هجری که فرمانروائی اران و دوین و اربیل و موصل و ارومیه را بدست گرفتند. سپس فرمانروایان حسنویه آمدند و از سال ۳۳۰ تا ۴۰۷ هجری بر بخشی از کردستان از جمله دینور و همدان و نهاوند و صامغان حکومت کردند و حتی به نام خود سکه زدند. پس از آنان سالاریان بودند که از سال ۳۳۰ تا ۳۷۴ هجری در آذربایجان فرمانروائی کردند و بعد از آنان شدادیان آمدند که از سال ۳۴۰تا ۴۸۱ هجری در آران و دوین و ارمنستان حکومت کردند و روادیان نیز از سال ۳۴۲ تا ۴۵۰ هجری بر تمامی آذربایجان دست یافتند و حتی ارمنیان و گرجیان و رومیان را شکست دادند و مروانیان هم از سال ۳۸۰ تا ۴۸۹ هجری بر بخشی از کردستان از جمله بدلیس و دیاربکر و جزیره و میافارقین و اخلاط و ملازگرد و ارجیش و وان

حکومت کردند و چند شهر ارمنستان را هم به تبعیت خود در آوردند و یکی از پر افتخارترین مردان کرد صلاح‌الدین ایوبی است که به سال ۵۶۴ هجری حکومت ایوبی را در مصر تشکیل داد و تا سال ۶۶۱ هجری در مصر حکومت کردند و او بود که قدس را از دست صلیبی‌ها آزاد کرد و از آن روزگار تا حمله‌ی مغول کردها همیشه با بیگانگان و انیران در نبرد بوده‌اند و حتی با مغول‌ها بسی جنگیدند و پس از آن در کردستان سلسله‌های دیگر تشکیل شد که یا از دولت صفویه تابعیت می‌کردند و یا از دولت عثمانی.

شاه اسماعیل صفوی (۹۰۷ـ ۹۳۰ هجری) که بنیانگذار سلسله‌ی صفویه در ایران بود مذهب شیعه را رایج کرد و سلطان سلیم عثمانی (۹۱۸ـ ۹۲۶ هجری) که خود را خلیفه‌ی مسلمین می‌دانست اهل تسنن را تشویق کرد که به اذیت و آذار و کشت و کشتار شیعیان بپردازند. او با استفاده از تعصبات مذهبی کردها را که شافعی مذهب بودند علیه صفوی‌ها تحریک می‌کرد و بدینگونه عثمانی‌ها به یاری کردها توانستند در جنگ چالدران که در سال ۹۲۰ هجری روی داد لشکر شاه اسماعیل را تار و مار کنند و آن سال برای کردها سال تلخ و شومی بود زیرا به سبب این جنگ کردستان بین ایران و دولت عثمانی تقسیم شد و بخش‌های بزرگ آن نسیب عثمانیان شد. سپس این تقسیم رسماً در پی عهدنامه‌ای بین شاه عباس اول صفوی (۹۹۶ـ ۱۰۳۸ هجری) و سلطان مراد سوم عثمانی (۹۸۲ـ ۱۰۰۳ هجری) به امضا رسید و به شیوه‌ی رسمی اجرا شد و این ضربه‌ای مهلک و جبران ناپذیر برای سرزمین کردها بود. هرچند آنان این مرزبندی را نپذیرفتند و مبارزات سختی را با هر دو دولت شروع کردند و توانستند در دول عثمانی و ایران امارات کردنشین تشکیل دهند.

دو امارت کرد یکی امارت اردلان از سال ۵۶۴ تا ۱۳۱۸ هجری و دیگر امارت مکریان از سال ۸۸۵ تا ۱۱۰۱ هجری در کردستان ایران بوسیله‌ی خوانین کرد اداره می‌شد. فرمانروایان این دو امارت از پادشاهان ایران و عثمانی تبعیت می‌کردند و برخی هم از آنان فرمان نمی‌بردند و به نام خود سکه می‌زدند و خطبه می‌خواندند و گونه‌ای استقلال داشتند. ولی در اوائل قرن چهاردهم هجری ناصرالدین شاه قاجار (۱۲۶۴ـ ۱۳۱۳ هجری) زمام امور حکومت‌های محلی را بدست گرفت چون

امپریالیسم انگلیس که بعد از انقلاب مشروطیت عمال خود را در ایران روی کار آورد به یک حکومت مرکزی مقتدر احتیاج داشت تا با فراغت بیشتری طرح‌های غارتگرانه‌ی خود را پیاده کند.

عثمانی‌ها پس از آنکه به سال ۱۰۸۹ هجری که در نزدیکی‌های وین شکست خوردند کم‌کم در امور امیرنشینان کرد دست درازی کردند و از سال ۱۲۳۶ هجری در کردستان پایگاههای نظامی ایجاد کردند و همین موجب خشم کردها را پدید آورد و پس از مدتی دست به شورش زدند و بسی از پایگاههای آنان را تسخیر کردند.

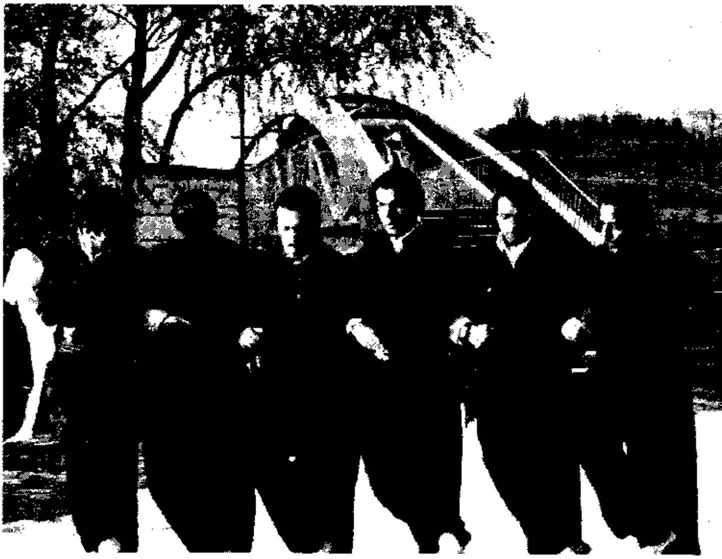
محمد پاشا از جمله کسانی بود که شجاعانه با عثمانیها جنگید. وی در آغاز به جمع‌آوری سپاه پرداخت و در رواندز یک کارخانه‌ی اسلحه‌سازی ایجاد کرد و در این کارخانه انواع توپ و تفنگ درست می‌شد و او توانست در مدت کوتاهی تعداد دویست توپ و نیز تعدادی تفنگ بسازد. قابل ذکر است که چندین قبضه از این سلاح در موزه‌ی بغداد حفظ شده‌اند. محمد شاه سپاهی سی هزار نفره تشکیل داد و در سال ۱۲۳۲ هجری اعلام استقلال کرد. او پس از مدتی پیروزی‌هائی چشمگیر بدست آورد از جمله شهرهای موصل و ماردین و جزیره‌ی ابن عمر و دیاربکر را تصرف کرد و سپس فرمانروائی بغداد را به عهده گرفت. پس از آن با ابراهیم پادشای خدیوی مصر رابطه‌ی دوستی برقرار کرد و سلطان عثمانی چون از این امر آگاهی یافت سپاهی گران برای مقابله‌ی محمد پاشا فرستاد ولی سپاه او شکست خورد و اما پس از مدتی محمد پاشا بنا به تشویق ملاخطی به استانبول رفت و سلطان از او استقبال کرد ولی در هنگام بازگشت، به صورتی ناجوانمردانه به دست عثمانی‌ها در ترابوزان به قتل رسید.

شورشی دیگر که می‌توان به آن اشاره کرد، شورش یزدان شیر است که در فاصله‌ی جنگ بین روسها و عثمانیها (۱۸۵۳ـ ۱۸۵۶ هجری میلادی) به سرکردگی یزدان شیر به وقوع پیوست. این شورش در ناحیه‌ی حکاری و بهتان آغاز شد و یزدان شیر در آغاز بدلیس و موصل و وان و حتی بغداد را تصرف کرد و مسیحی‌ها هم در زیر پرچم او گرد آمدند و بیشتر طبقات مردم از جمله روستائیان و کشاورزان و کارگران و حتی کسبه از او پشتیبانی می‌کردند. پس از مدتی نیروهای او به بیش از

سی هزار نفر رسید و در مراحل بعد به حدود صد هزار نفر رسید. این شورش دو سال ادامه داشت و پس از آن انگلیس‌ها به کمک عثمانی‌ها شتافتند و ملاها یزدان شیر را قانع کردند که با سلطان عثمانی سازش کند پس با وعده وعیدهائی وی را فریب دادند تا اینکه به استانبول رفت و در آنجا او را دستگیر و زندانی کردند و بدینسان شورش او به پایان رسید.

و پس از او شیخ عبیدالله نهری (۱۲۹۷ـ ۱۳۱۰ هجری) در برابر عثمانی‌هاقیام کرد و این شورش در آغاز در شمدینان و ارومیه و بناب و مراغه شروع شد و سپس تبریز هم در معرض خطر قرار گرفت. پس از جنگ و جدال چند ماهه شیخ عبیدالله مجبور به عقب‌نشینی شد و سرانجام با دخالت نظامی مشترک ایران و عثمانی فعالیت‌های شیخ تا اندازه‌ای متوقف شد و بعد از مدتی شیخ دستگیر شد و او را به قسطنطنیه بردند و پس از آن به مکه تبعید کردند و سرانجام در آنجا بدرود حیات گفت.

پس از آن عثمانی‌ها از خود نرمش نشان دادند و در شهرهای استانبول و بغداد چندین مدرسه برای کردها احداث کردند، همچنین آزادیهائی به آنان دادند. سلطان عبدالحمید عثمانی (۱۲۹۳ـ ۱۳۲۷ هجری) یک نیروی سواره نظام متشکل از کردها را به نام « حمیدیه » تشکیل داد، که متأسفانه عثمانی‌ها این نیرو را برای از بین بردن ارمنی‌ها به کار گرفتند. پس از آن خود عثمانی‌ها این نیرو را متلاشی کردند و بیشتر سرانشان را کشتند. بعد از این مراحل در هر گوشه‌ای قیام بر پا شد و کردها از هر سو به پا خواستند و دولت عثمانی به منظور سرکوب آنان به قتل عامشان پرداخت، ولی کردها آرام ننشستند و به مبارزه‌ی خود ادامه دادند.



عروسی در میان کردها

بنا به عقیده‌ی کردها ازدواج نه تنها یک وظیفه‌ی انسانی است بلکه یک وظیفه‌ی دینی و مذهبی است و هر پسر و دختر که به سن بلوغ برسند باید ازدواج کنند و آداب و رسوم ویژه‌ای را در مراسم ازدواج به اجرا در می‌آورند. در گذشته در میان کردها ازدواجهای فامیلی بسیار صورت می‌گرفت و یا دختر و پسر را در همان اوان کودکی نامزد اعلام می‌کردند و برای رسمیت بخشیدن به نامزدی دستمالی را که چند سکه طلا بر آن دوخته می‌شد بر سر دختر گره می‌زدند، و از آن لحظه تا رسیدن به سن ازدواج آن دو، خانواده‌ی پسر هر سال می‌بایست در اعیاد و جشن‌ها یک گوسفند یا یک قواره پارچه برای خانواده دختر تهیه کنند. در هنگام عقد عروس، خانواده پسر

باید مبلغی به عنوان شیربها و چند خلعت گرانبها به پدر و مادر عروس هدیه بدهد و خانواده‌ی دختر نیز برای دخترش جهاز تهیه کند و این جهاز معمولاً عبارتست از یک قطعه فرش و یک سرویس کامل رختخواب شامل: لحاف و تشک و بالش، در ضمن آفتابه‌ی مسی و یک مجمعه و دو یغدان و وسائل آرایش و غیره.

البته خانواده داماد سعی می‌کنند دختری را که به عنوان عروس انتخاب می‌کنند دختری نجیب و سر به راه و باهنر و با فرهنگ باشد. همچنین خانواده دختر نیز در انتخاب داماد و شوهر برای دختر خود سعی دارند که دامادشان پسری آبرومند و نجیب و زحمتکش و دیندار و با فرهنگ باشد. در مراسم خواستگاری، پدر و مادر داماد به همراه چند تن از مردان ریش سفید و با چند زن جا افتاده به منظور خواستگاری به خانه‌ی عروس می‌روند. معمولاً مادر دختر بر مبنای حرکات و سکنات خانواده داماد، اعتماد خود را نسبت به خانواده داماد به دست می‌آورد، بعد از مدتی عروس جهت پذیرایی با سینی چای وارد می‌شود مادر داماد دختر را می‌بوسد و از این طریق سر و زلف دختر را نظاره می‌کند و دهانش را می‌بوید تا مطمئن شود دهانش بو نمی‌دهد، سپس مادر داماد و سایرین سوالاتی درباره‌ی هنرها و کمالات دختر از مادرش میکنند که ببینند تا چه اندازه‌ای خانه‌داری و آشپزی و خیاطی و فرش‌بافی و... بلد است و مادر عروس هم درباره‌ی داماد پرسشهائی می‌کند. در صورت توافق طرفین درباره‌ی شیربها و مهریه صحبت می‌شود و روزی را برای عقد عروس تعیین می‌کنند. لوازمی را که از طرف داماد برای روز عقدکنان تهیه می‌شوند عبارتند از: یک آینه، یک انگشتر، لباس سر عقد، کفش برای عروس، یک گردنبند طلا و دو جفت کفش برای مادر و خواهر عروس و چند خوانچه شیرینی و چند کله قند و یک کیسه حنا و چند بسته چای و چند قالب صابون. خانواده‌ی عروس نیز یک قواره برای داماد و یک قواره پیراهن برای مادر داماد به خانه‌ی داماد می‌فرستند. در روز مقرر عقد عروس را با آمدن ملا برای داماد می‌بندند و پس از اتمام خطبه‌ی عقد و شنیدن ادای کلمه‌ی بله از زبان عروس، همه کف زده و شادی می‌کنند و زنان نقل بر سر عروس می‌پاشند، در این موقع داماد با انگشت خود مقداری عسل بر می‌دارد و در دهان عروس می‌گذارد و عروس نیز همین کار را می‌کند.

صبح روز عروسی چند تن از بستگان داماد با یک طشت حنا و چند قالب صابون و مقداری شیرینی به خانه عروس می‌روند و عروس را با مادر داماد و چند تن از خویشاوندان نزدیکش به گرمابه می‌برند. پس از برگشت از حمام برای حنا بستن به دست و پای عروس مشغول می‌شوند، عروس ابتدا از حنا بستن دست و پای خود امتناع می‌کند، پس مادر داماد پیش می‌آید و یک گوشواره طلا به او اهدا می‌کند و آن وقت عروس برای حنا بستن راضی می‌شود. در عین حنا بستن عده‌ای از زنان دایره و دف می‌زنندو آهنگهای مخصوص کردی می‌خوانند.

پس از حنابندان، عروس را آرایش می‌کنندو لباس تازه‌ای بر او می‌پوشانند، داماد نیز لباس تازه می‌پوشد و یک عرقچین کردی نقش‌دار به همراه شالی ابریشمی و یک جفت پاتاوه نقش‌دار نیز می‌پوشد. بعد در ساعت معینی چند نفر از طرف خانواده‌ی داماد برای بردن جهاز صورت جهیزیه را در دو نسخه تهیه می‌کنندو داماد آنرا امضا می‌کند که یک نسخه را برای خود بر می‌دارد و نسخه‌ی دوم را به پدر عروس می‌سپارند و هنگامی که به خانه‌ی داماد رسیدند گوسفندی در جلوی پای آنها ذبح می‌کنند و سپس اسفند دود می‌کنند و فردا شب در خانه‌ی داماد مجلس جشن عروسی بر پا می‌شود و در این جشن مهمانها به پایکوبی و دست افشانی و ترانه خوانی مشغول می‌شوند.

در روستاها داماد به اتفاق چند تن از ساق دوش‌ها بر اسب می‌نشیند و برای استقبال از عروس به طرف خانه‌ی عروس می‌روند و در راه خرد و کلان می‌رقصند و ترانه می‌خوانند و تیراندازی می‌کنند. سپس داماد بدون اینکه وارد خانه‌ی عروس شود به سوی خانه‌ی خود بر می‌گردد. و به بالای دروازه‌ی حیاط که عروس از آن وارد می‌شود می‌رود. در این هنگام که می‌خواهند عروس را به خانه‌ی داماد ببرند پدر و برادران عروس دست عروس را میگیرند او را دور تنور می‌گردانند. پس از آن به سوی خانه‌ی داماد حرکت میکنند و چون به چند قدمی خانه‌ی داماد می‌رسند مطرب‌ها با دهل و سرنا و کمانچه و دایره به پیشواز عروس میروند و از جلوی عروس حرکت می‌کنند. در این اثنا خواهر یا عمه‌ی داماد، دستمال در دست گرفته و به پایکوبی می‌پردازد.

در جشن عروسی مردان و زنان به رقص و پایکوبی می‌پردازند و آواز می‌خوانند و خنیاگران دف و نای و سرنا و کمانچه و چنگ می‌زنند و رقص و پایکوبی تا یک هفته به طول می‌انجامد. پس از وارد شدن عروس از درب خانه‌ی داماد، ایشان چند تا سیب به سوی عروس پرتاب می‌کند، می‌باید یکی از سیب‌ها بر سر عروس بخورد و این نمادی از قدرت اولیه‌ی داماد است و سپس مقداری شیرینی و پول روی سر عروس می‌ریزد. پس از وارد شدن عروس به خانه‌ی داماد، عروس و داماد هر دو با هم وارد حلقه‌ی رقص و پایکوبی می‌شوند و بستگان داماد به این مناسبت، گوسفند و یا مبلغی را به عنوان شادباش نثار عروس می‌کنند. در هنگام عروسی زنی از طرف خانواده‌ی داماد و یک زن از طرف خانواده‌ی عروس که او را ینگه خطاب می‌کنند به همراه عروس که سوار بر اسب است به خانه‌ی داماد می‌آیند و گروهی از سواران هم با آهنگ جلیدبازی و تیراندازی در معیت عروس وارد خانه‌ی داماد می‌شوند. بعد از سپری شدن سه روز ینگه با دریافت هدایائی به خانه‌ی خود باز می‌گردد و پس از مدتی خانواده‌های داماد و عروس همدیگر را به خانه خود دعوت می‌کنند و هدایائی را به همدیگر تقدیم می‌کنند.

در بخشهایی از خانواده‌های کردستان پسر و دختری که به همدیگر علاقه‌مند بوده و ولی با مخالفت اولیا و بستگان خود روبرو می‌شوند، با هم دیگر پیمان می‌بندند و بدون اطلاع به مکانی نامعلوم فرار می‌کنند و بدین طریق با هم ازدواج می‌کنند، که در میان کردها به این نوع حرکت (ره‌دوو که‌وتن) می‌گویند، که معمولاً عواقب ناخوشایندی به دنبال دارد. البته باید ذکر کرد که خوشبختانه امروز این نوع حرکتها منسوخ شده و به ندرت اتفاق می‌افتد.



جشن و اعیاد در کردستان

کردها جشن‌ها و اعیاد مذهبی و ملی زیادی دارند و آنان جشن‌های خود را هر چه باشکوه‌تر برگزار می‌کنند. از جمله این جشنها جشن قربان، جشن رمضان، جشن مولود پیامبر، جشن شب معراج، جشن برات و جشن نوروز. در این جشنها آداب و رسوم مخصوصی را رعایت می‌کنند برای مثال در شب معراج مردم در مساجد جمع می‌شوند و یکی از روحانی‌ها معراجانه را با آهنگ مخصوصی می‌خواند و در فواصل آن اشعار عربی در ستایش پیامبر همراه با آهنگ دف می‌خوانند. در جشن مولود پیامبر نیز یکی از روحانیون مولود نامه را می‌خواند و دیگران تکرار می‌کنند و در این مراسم چای و شیرینی و شربت داده میشود و در جشن قربان و رمضان مردم به دیدن همدیگر می‌روند و به هم تبریک می‌گویند و به شادی می‌پردازند.

جشن نوروز چون جنبه‌ی ملی دارد و جشن طبیعت است مردم کردستان آن را به نحو کاملی برگزار می‌کنند و در این روزها زن و مرد و دختر و پسر پیر و جوان در کنار چشمه سارها و جویبارها و جاهای مصفا دور هم جمع می‌شوند و به رقص و پایکوبی می‌پردازند. کردها در راستای استقبال از عید نوروز خانه‌های خود را تمیز و دیوارها را سفید می‌کنند، در صورتی که نتوانند همه‌ی اتاق‌ها را سفید کنند لااقل اطاقی را که در آن مراسم نوروزی بر پا می‌دارند سفید می‌کنند و روی تاقچه کوزه آب و گلدان و سبزه می‌گذارند و در ضمن در شب نوروز شیربرنج درست می‌کنند، زیرا معتقدند که آخرین شب سال ارواح مردگان به خانه‌های خود باز می‌گردند و در

صورتی که آنان مشاهده کنند که چراغی در خانه روشن است و غذایی روی آتش در حال پختن است، خوشحال می‌شوند.

در شب چهارشنبه سوری کردها آتش روشن می‌کنند و در پیرامون آن می‌ایستند و پایکوبی می‌کنند. در برخی از روستاهای کردنشین بوته‌های خار را گرد می‌آورند و آنرا توده توده می‌کنند و آتش می‌زنند و سپس از روی آن می‌پرند و در پیرامون هر توده‌ی آن هفت کودک خردسال چنبره‌وار میایستند و پیرامون آتش می‌گردند و سرودهای کردی می‌خوانند. در هنگام رسیدن شب چهارشنبه سوری همه باید گندم برشته کنند و آنرا به روزنهٔ خانه های خود برای فرخندگی و فزونی بپاشند، زیرا باور دارند که از این راه روزی آن خانه افزایش خواهد یافت.

شب نوروز بر فراز کوههای بلند کردستان آتش روشن می‌کنند تا بدین وسیله فرا رسیدن روز و دمیدن خورشید هرگز خاموش نگردد و همچنین شب نوروز در فراز کوهپایه‌ها به اندازه‌ی تپه‌ای هیمه گردآوری می‌شود و آنرا آتش می‌زنند. بچه‌ها نیز با چوبی ستبر از آتش آن به آسمان پرتاب می‌کنند و گروهی نیز در پشت بامها آتش روشن می‌کنند. بدینسان در کوچه‌ها و بامها و فراز کوهها فروغ آتش نوروز تا بامداد می‌درخشد و سال نو با روشنائی و شادمانی آغاز می‌شود.

کردها نخستین روز جشن را به دید و بازدید می‌پردازند و به همدیگر شادباش گفته و روی هم‌دیگر را میبوسند و شیرینیهای گوناگون را بر خوانی می‌چینند و سبزی و گندم و کنجد را نیز که قبلاً آماده کرده‌اند در میان خوان مینهند تا بازدیدکنندگان از شیرینی‌ها میل کنند. در روزهای جشن مردم پس از نیمروز به بیابانهای پیرامون شهر یا ده می‌روند و به پایکوبی و اسب سواری و شکار و بازیهای گوناگون می‌پردازند.

چیدن سفره هفت‌سین در میان کردها گرچه زیاد مرسوم نیست اما کردهای پارسان به جای سفره هفت‌سین، مراسم هفت‌سین برگزار می‌کنند مانند: شیر و شکر و شیرینی و شمع و چیزهای دیگر و هفت‌سین را روی خوانی می‌چینند و سرودهای آئینی را دسته جمعی بر آن می‌خوانند و سپس خوراکیهای تهیه شده را میل می‌کنند.

کردها جشن نوروز را یادگار رستاخیز و قیام کاوه آهنگر و نمودار پیروز شدن او بر اژدهاک (ضحاک) ستمگر می‌دانند و معتقدند که: پادشاهی ستمگر به نام اژدهاک از نژاد تازی بر سراسر کشور چیره شد، سپس اهریمن او را فریب داد و از وی قول گرفت که سخنانش را بپذیرد و آنگاه وی را بر آن داشت تا پدر خود را بکشد. و بر جای او نشیند. سپس اهریمن بصورت جوانی در آمد و خود را خوالگیر معرفی کرد و وی در آن زمان که مردم به خوردن گیاهان عادت داشتند انواع چهارپایان و مرغان را می‌کشت و گوشت آنها را به خورد اژدهاک می‌داد تا او را به خون ریختن دلیر کند. سپس روزی او را گفت حاجتی دارم و اژدهاک گفت هر حاجتی داشته باشی روا می‌کنم و وی کتف او را بوسید و ناپدید شد. آنگاه دو مار سیاه از کتفش روئیدند و اژدهاک بسیار اندوهناک شد، آن دو مار را از ته بریدند، اما باز دو مار سیاه بر کتفانش بروئید و پزشکان را گرد آورد و چاره خواست و آنان هم عاجز ماندند. پس اهریمن به صورت پزشکی درآمد و دستور داد هر روز دو جوان را سر ببرند و مغز آنها را به مارها بدهند تا آرام گیرند و اژدهاک به دستور او عمل کرد و هر روز دو جوان را می‌کشتند و مغز سرشان را بدو می‌دادند و در این هنگام دو تن به نام ارمایل و کرمایل با هم همداستان شدند و از ستم اژدهاک سخن گفتند و چاره جستند، یکی از آن دو گفت ما باید چاره‌ای بیندیشیم تا شاید هر روز یکی از دو تن را رستگار کنیم، پس هر روز مغز یک جوان را با مغز گوسفند در می‌آمیختند و دیگری به جان زنهار می‌دادند و روانه‌ی کوهستان می‌کردند و بدینسان هر ماه سی تن جان تازه می‌یافتند و چون زیاد شدند خوالیگران چند بز و میش به آنان دادند تا به زندگی خود ادامه دهند و مردم از این همه ستم به جان آمدند. سرانجام کاوه کرد که اژدهاک هجده پسرش را کشته بود مردم را به پیکار اژدهاک برانگیخت و عاقبت مردم به رهبری کاوۀ کرد قیام کردند و اژی‌دهاک را گرفتند و او را در کوه دماوند به زندان افکندند و آن روز که واپسین روز سال بود مردم بر سر بامها آتش افروختند و روز بعد که نخستین روز بهار و نوروز بود مردم به جشن و پایکوبی پرداختند و کاوه را به رهبری پذیرفتند.

اما پیدایش جشن نوروز بنا به کتاب « سرانجام » که یکی از کتابهای مقدس یارسان است و در قرن هشتم هجری به گویش گورانی سروده شده است، برای آفریده

شدن آدمیان است که پایان دوره‌های آفرینش و هنگام نماز و نیایش به درگاه آفرینندهٔ جهان می‌باشد و در آن از شش گاه سال یاد می‌کنند، که در هر گاهی یکی از آفریده‌های ایزدی پدید آمده و در گویش گورانی آنرا گاسنبار Gasanbar خوانند و در اوستائی گاهنبار Gahanbar و در پهلوی گاسانبارGasanbar و در فارسی گهنبارGahanbar گویند یعنی: گاههای بار و بر نخستین گاهنبار که نخستین روز آغاز و آفرینش است در پانزدهم اردیبهشت ماه است که در این هنگام آسمان آفریده شده و دومین گاهنبار در پانزدهم تیرماه است که در این دم آب آفریده شده و سومین گاهنبار در روز سی‌ام شهریور است که زمین آفریده شده وچهارمین گاهنبار در روز سی‌ام مهر است که روئیدنی‌ها آفریده شده و پنجمین گاهنبار در بیستم دی است که جانوران آفریده شده‌اند و ششمین گاهنبار در واپسین روز سال آدمیان آفریده شده‌اند. بنابراین جشن نوروز پایان دوره‌ی آفرینش است و این روز جشن زایش آدمیان است و برای همین است که جان و دل تمام کردها به آن بستگی دارد و این روز را جشن می‌گیرند.

بنا بر سنت دینی زرتشتی هر یک از گاهنبارها هنگام آفرینش یکی از آفریدگان اهورامزدا است و این گاهنبارها در آوستا عبارتند از: میدیوزرم، میدیوشم، پنیه‌شهیم، ایاسرم، میدیارم، همسپتمدم، که در آن آسمان و آب و زمین و گیاه و جانوران و آدمیان آفریده شده‌اند و طبق روایات زرتشتی آفرینش در شش مرحله از سوی اهورامزدا انجام شده است و در آخرین روز سال آدمیزاد آفریده شده که مصادف است با روز نوروز.

در میان طوایف کرد در گذشته جشن‌های زیادی معمول بوده که اکنون بیشتر آنها متروک و فراموش شده است، برخی از این جشنها عبارتند از: میر نوروزی و سورانه‌ی سمنی Suranay samani یعنی جشن و سور سمنوپزان و سورانه‌ی قرشیلان Suranay qur shilan یعنی: سور گل لگدمال کردن که در این روز جوانان با پایکوبی برای آوردن خاک رس برای ساختن ظروف سفال به کوه و دشت می‌روند و سورانه‌ی رزبران Suray raz baran یعنی: جشن و سور میوهٔ درخت انگور و جشنی کوردی Jazhni kurdi یعنی: جشن کردی که این جشن را در گذشته به

مناسبت رهائی کردها از ظلم و ستم ضحاک برگزار میکردند، چنانچه خاورشناس نامی « موریه » در سفرنامهٔ خود نقل کرده است که در سال ۱۸۱۲ میلادی در سی‌ویکم ماه اوت مردم در دماوند جشنی گرفتند به یادگار نجات ایرانیان از ظلم و ستم ضحاک ذوالحیتین و این جشن را عیدالکردی می‌نامیدند.

جشن سمنو و جشن کرد و ارمنی را در هفتم فروردین ماه و جشن پرندگان و جشن سبزه‌ها را در پانزدهم فروردین ماه، جشن چیدن علفها را در بیست‌و یکم فروردین ماه، جشن خرمن‌ها را در پانزدهم خرداد ماه، جشن سوران را در پانزدهم تیر و جشن قوچ‌ها و رزها را در مرداد ماه، جشن کردی را در نوزدهم شهریور ماه، جشن انگبین را در پانزدهم آبان، جشن بهار کردی را در پانزدهم بهمن‌ماه و جشن نوروز را در بیست‌و پنجم اسفندماه ماه برگزار می‌کنند.

یکی دیگر از جشنهائی که در ایران باستان رایج بوده تیریگان است. این جشن هنوز در میان کردها یارسان مرسوم است و آنرا در روز سیزدهم تیرماه برگزار می‌کنند. مراسم این جشن بدینگونه است:

شب سیزدهم تیرماه افراد خانواده و بستگان در کنار هم جمع می‌شوند و مجلس شونینی shaw nishini یعنی: شب‌نشینی ترتیب می‌دهند و برخی از اشعار سید براکه (۱۲۱۰ـ ۱۲۹۰ هجری) را می‌خوانند و کسی که دارای آواز خوش است اشعار را می‌خواند و برای شام شب سیزده پلوی مخصوص آماده می‌کنند و باید سیزده جز آن از: برنج و گوشت و نخود و چغندر و سبزی و غیره باشد. در این جشن کودکان را به باغهای شهر یا ده برده و ترکه‌های بلندی را با خود می‌آورند. روز سیزده بچه‌ها با ترکه‌ها نعره‌زنان به بچه‌های دیگر حمله‌ور می‌شوند و شگفت اینکه بچه‌هائی که به آنها حمله می‌شود مقاومتی از خود نشان نمی‌دهند، بلکه ضربات پی در پی کودکان هم سن و سال خود را به جان میپذیرند زیرا بر این عقیده اند که این ضربه‌ها طول عمر را زیاد می‌کند و همیشه تندرست می‌مانند. و چون آفتاب غروب کند کودکان به خانه‌های خود باز میگردند.پیرمردان نیز روز سیزده به چشمه سارها میروند و ظرفی را پر از آب میکنند و با شادمانی به خانه می‌آورند، این آب را مقدس می‌شمارند و اعضای خانواده یک یک از آب مینوشند و این نشانه از آن است که تیر در آوستا تشتر

گویند و آن نام فرشته ی آب و ستاره ی باران است. چنانکه در آوستا آمده است که می‌گوید: « ما ستاره ی تشتر درخشان و باشکوه را تعظیم می‌کنیم که اهورامزدا او را به سروری همهٔ ستارگان برگزیده است » این می‌رساند کسی را که آبی را در آن روز بنوشد، فرشته‌ی تیراوراحمایت می‌کند و ازگزندبیماری‌ها رهایی می‌یابد.

جشن تیریگان بنا به گفته‌ی ابوریحان در تیر روز وتیرماه اتفاق افتاده است وچون در این روز میان افراسیاب که بر بلاد ایران مستولی شده بود به این شرط صلح وآشتی برقرار گرددکه یک کس ازلشکر منوچهر با همه‌ی نیروی خویش تیری بیندازدوهرجاکه آن تیربیفتد،آنجاسرحد باشد.گویندآرش کمانگیربا همه‌ی نیرویش تیری انداخت وآن تیر برکنارآب آمون افتاد وآنجاسرحد دوکشور ایران و توران شد و به همین خاطرآن روز را جشن گرفتند و نامش را تیریگان نهادند.

فصل زمستان درمیان کردها به چله‌ی بزرگ وچله‌ی کوچک و اهمن و بهمن و برج پیرزن و برج لک لک تقسیم می شود. چله‌ی بزرگ از آغاز دی‌ماه شروع می‌شود و آن چهل روز است وچله ی کوچک هم بیست روز است و پس از آن سرمای خاتون زمهریر و اهمن و بهمن و برج پیرزن و برج لک لک فرا می‌رسد.

چنانچه گفتیم زمستان دارای دوچله است، که اولی ازآغاززمستان آغازشده و مدت آن چهل روز است و دومی به مدت بیست روزوبلافاصله بعدازاولی شروع می‌شود که دو یا چهار روز آخرجمعاً هشت روز می‌شود که آن را چوارچوار Chwar chwar یعنی چهارچهارگویندکه در این روزها سرما به آخرین حد شدت خود می رسد.

پس ازآن نوبت سرمای خاتون زمهریر و برج پیرزن و اهمن و بهمن می‌رسد. اهمن و بهمن فرزندان پیرزن هستند و هشت روزآخرچله کوچک زمستان را می‌گویندکه چهارروزآن اهمن است و چهارروز دیگر وهمن می‌باشد. روزی اهمن به وهمن می گوید:برادرجان زمستان در شرف سپری شدن است و چون دیرجنبیده‌ایم نمی‌توانیم سرمارابه شدت خود برسانیم، وهمن درجواب می گوید:غصه نخورومن آن راتلافی می‌کنم. ولی اهمن و بهمن به وسیله وزش باد ملایم یعنی نسیم به تدریج از بین می‌روند و پیرزن چند روزی را برای آنان ماتم می گیرد و هوا را طوفانی می کند که درمیان مردم این چندروز به شیون پیرزن معروف است.

میر نوروزی در میان کردها

کردها در نخستین چهارشنبه‌ی سال در مراسم برگزاری جشن میر نوروز، فردی را از میان خود به نام میر برای فرمانروائی چند روزه‌ی نوروز بر میگزینند. برای برگزاری میر نوروز، بزرگان شهر و یا روستا جامه‌های نو و کمربند و بازوبند و اسب و چکمه و مهمیز و شمشیر و خنجر و چیزهای گرانبهای خود را در اختیار گروه میر نوروزی با عنوان نام سپرده می‌گذارند.

پس از برگزیدن میر نوروز، میر تاجی را بر سر می‌نهد و یک پر طاوس هم بر سر می‌زند همچنین درفشی در بالای سر خود افراشته می‌کند و بر تخت فرمانروائی چند روزه‌ی خود می‌نشیند. دسته دسته مردم از خرد و کلان برای شادباش به پیشگاهش می‌روند. دستگاه فرمانروائی میر نوروزی عبارتند از: میر نوروز، کهن وزیر، وزیر دست راست، وزیر دست چپ، میرزا، مرد کوپال سیمین، دسته‌ی نوازندگان، سرایندگان، گروه خنجرزنان و دژخیمان که هر کدام از آنان در دستگاه میر نوروز وظیفه‌ای بر عهده دارند.

کهن وزیر در دستگاه میر نوروزی کارش گره گشائی از دشواریهای مردم است. وزیر دست راست و دست چپ فرمان‌های میر نوروز را به مردم میرساند و میرزا فرمانها را می‌نویسد و دژخیمان جامه‌های سرخ میپوشند و مردم کوپال سیمین هم برای رساندن دستورهای میر نوروز آماده است و دلقک جامه‌ای از پوست گوسفند به

تن می‌کند و زنگوله‌هایی به جامه‌اش آویزان می‌سازد و کیوه‌ای به پا می‌کند و بدین ترتیب نمایش‌های خنده‌آوری در می‌آورند.

پس از برگزیدن میر نوروز، میربانگهبانان خود که همگی شمشیر به دستند به نام کاروان شادی در خیابانها و کوچه‌ها و بازار می‌گردند و پس ار گشت و گذار، میر نوروز پرچم فیروزی فرمانروایی را برافراشته و بر تخت مینشیند و به دادخواهی مردم می‌پردازد. گناهکاران و دروغگویان و سخن‌چینان را به مردم می‌شناساند و آنان را به کیفر می‌رساند و چند تازیانه به آنان میزند.

وزیران میر نوروز هم می‌گویند: میر باید زندانیان بی گناه را آزاد کند و کسانی را که در گذشته با هم میانه‌شان به هم خورده،آشتیشان بدهد، برابر روش دینی دولتمندان زکات خود را باید به مستمندان بدهند و فردا باید پلی بسازند و هرگاه کسی از این فرمان سرپیچی کند برابر دستور میر به کیفر خواهد رسید. پس از آن میر نوروز فرمان می‌دهد و می‌گوید همگی باید سبیل‌هایتان را بزنید و گرنه دستور میدهم گوشهایتان را ببرند و فرمانروای پیشین باید برای درست کردن کاخی زیبا دست به کار شود و گرنه زود باید شهر را رها کند و از امروز جوانان سیزده ساله به بالا باید زن بگیرند و گرنه به زور باید با یک زن هشتاد ساله زناشوئی کنند و شهرنشینان باید به روستاها بروند و روستائیان به شهر بیایند. میر نوروز پس از دادن این فرمان‌ها با گروهی برای گردش به باغها و مرغزارها میرود و با آنان به شادی و پایکوبی می‌پردازد.

میر نوروز چون از راز فرمانروائیش آگاه می‌باشد و می‌داند که با یک پوزخند دستگاه فرمانروائیش بر چیده میشود و در میان همگان چند تازیانه هم می‌خورد و رسوا می‌شود، از این رو هر اندازه دلقک بازی در می‌آورد لب به خنده نمی‌گشاید و سرانجام از ترس جان خود که مبادا لبخندی بزند از دستگاه فرمانروائی خود می‌گریزد و به خانه‌ی یکی از بزرگان و ریش سفیدان پناه می‌برد تا از کتک کاری و تازیانه خوردن رستگار شود و بدینسان به فرمانروائی چند روزه‌ی خود خاتمه می‌دهد.

بازیهای سنتی کردی

کودکـان و نوجوانـان و جوانـان کـرد از قـدیم بازیهـائی داشـته‌انـد و آنهـا را در روستاهای کردستان انجام می‌دهند. برخی از این بازیها قدمت چند هزار ساله دارد که کودکان اکنون نیز آنها را در مناطق کردنشین انجام می‌دهند و به جا است که اینگونه بازیها هر چه زودتر گردآوری و منتشر شود تا بیش از این به بوته‌ی فراموشـی سـپرده نشود. این بازیها که در میان مردم ما رایج است از جائی اقتباس نشده بلکه این ابتکـار و اختراع خود مردم است. بازی هر منطقه خاص آن منطقه اسـت و بـا دیگـر منـاطق فرق دارد و این بازی‌ها کودکان را به کار و تلاش بیشتر وادار می‌کند و حتی بـه آنـان می‌آموزد که چگونه با جانوران مضر و دزدان مقابله کنند و بـه آنهـا تحـرک و شـادی می‌بخشد. اینک به برخی از این بازیها اشاره می‌شود.

۱ـ قلعه شکنی:

یکی از بازیهای جوانان کرد بازی قلعه شکنی است و این بازی بدینسان است کـه جوانان روستا، ده کس را از میان خود بر می‌گزیننـد و بـه دو دسـته مـساوی تقـسیم می‌شوند.

هر دسته باید سه تخته سنگ بزرگ را به منظور درست کردن قلعه و پنج سـنگ گرد را نیز به منظور تخریب آن قلعه جمع‌آوری کنـد. در آغـاز هـر دسـته سـه تختـه سنگ تهیه شده خود را مانند قلعه و دژی در مقابل حملات دسته دیگر، به طور عمود

و محکم در زمین فرو می‌کنند، و آنگاه دسته‌ی دیگر با سنگهای گردی که در دست دارند به سوی آن تخته سنگها (قلعه) پرتاب می‌کنند، چنانچه آن دسته توانستند سنگهای قلعه را بیندازند برنده محسوب می‌شوند، و اگر نتوانستند نوبت به دسته‌ی دوم می‌رسد. هر گاه هر کدام از آنان برنده شد، بر کوله دسته دیگر سوار می‌شوند و دسته بازنده موظف خواهد شد که چندین دور آنان را بر گَرد خود بگردانند.

۲ـ زیر کلاهی:

این بازی بدینگونه است که جوانان کلاههای خود را می‌آورند و یک یک آنها را گرد هم به زمین می‌گذارند، آنگاه یکی از آنان به عنوان نماینده، تخم‌مرغی را در زیر یکی از کلاهها پنهان می‌کند. هر کدام از شرکت‌کنندگان در این بازی توانست تخم‌مرغ را پیدا کند او برنده محسوب شده و تخم‌مرغ از آن اوست.

۳ـ خرپشتک:

یکی از بازیهای نوجوانان کرد بازی وشتران میران یا خرپشتک است، بدین صورت که یکی از آنان کف دستهای خود را بر زانوها گذاشته و خم می‌شود و دیگران از پشت او به سوی جلو می‌پرند. هر گاه پای یکی از آنان با پشت او تماس پیدا کند، می‌باید. او خم شود. بازی بدین گونه ادامه پیدا می‌کند.

۴ـ گرزان:

یکی از بازیهای دیگر بازی گرزان یا گرزبازی است و این بازی بدینگونه است که چند تن از جوانان در جائی چنبره یا دایره‌ای را روی زمین می‌کشند، آنگاه به دو دسته بخش بندی می‌شوند، دسته‌ی نخست به درون دایره رفته و شال‌های خود را گره زده و آنها را همانند گرز در می‌آورند و در زیر یک پای خود می‌نهند و پای دیگرشان را به سوی دسته‌ی دیگر باز و دراز می‌کنند. دسته‌ی دیگر که در بیرون چنبره یا دایره میایستند تلاش می‌کنند گرزهای زیر پای آنان را در بیاورند و هر گاه توانستند گرزهایشان را به دست بیاورند برنده‌ی بازی هستند و به درون چنبره میروند و بازی را از نو آغاز می‌کنند.

این بازی را در برخی از روستاهای دیگر کردستان بدین صورت اجرا می‌کنند که: در آغاز چنبره‌ای میکشند و یکی از آنان در میان چنبره می‌ایستد و دیگران می‌آیند و

او را می‌زنند، او نیز به قصد زدن پای خود به آنها پاهایش را به حرکت در می‌آورد و در صورت تماس پایش با هر کدام از آنها، آن فرد به جای او می‌باید وارد چنبره شود.

۵ـ جنگ کبک:

یکی دیگر از بازیها جنگ کبک نام دارد که به منظور مسابقه در بین کبک‌ها اجرا می‌کنند. بدین معنی که هر فردی کبک خود را وارد جدال می‌کند و با کبک‌های دیگر درگیر می‌شود و برنده مشخص می‌شودکه معمولاً افراد کبک‌های نر و ماده‌ی خود را که هر کدام در قفسی می‌باشند به محوطهٔ بازی می‌آورند و کبک‌ها با حضور همنوعان خود آواز سر می‌دهند، و آنگاه کبک‌های نر را رها می‌کنند و آن‌ها را به جان هم می‌اندازند تا بالاخره یکی از آنها می‌گریز و بدین صورت بازنده و برنده مشخص می‌شود و این بازی اکنون در بیشتر روستاها و شهرهای کردنشین برگزار می‌شود.

ریشه‌ی نژادی کرد

ریشه‌ی نژادی کرد به کهن‌ترین ملت‌های خاورمیانه، که از کهن‌ترین تمدنها بوده بر می‌گردد و به سبب این که بررسی بایسته در زمینه‌ی تاریخ کرد انجام نگرفته، باورهای گونه‌گونی درباره‌ی ریشه نژادی کرد وجود دارد.

تاریخ نویسان دانسته راستی‌های تاریخی را وارونه جلوه میدهند. به همین سبب با آوردن شماری ترده‌ها و پشتوانه‌ها بر این باورند که کردها از ریشه سامی یا ترک می‌باشند.

امروزه ثابت شده است که کرد از نژاد ایل‌های زاگروس می‌باشد (گوتی- لولوبی و...) که در روزگاران کهن در پیرامون رشته کوههای زاگروس ساکن بوده‌اند و با ایل‌های (هند و اروپایی) که در هزاره‌ی دوم پیش از زایش به این دیار وارد شده‌اند، به هم پیوسته‌اند.

ترده‌های تاریخی دوره‌ی اکاد روشن ساخته است که عشایر لولوب و گوتی ۲۰۰۰ سال پیش از زایش با آکادی‌ها پیوستگی برقرار نموده‌اند و حتی چند کس از این تیره دولت آکاد فرمانروایی داشته‌اند.

درباره ریشه واژه (کرد) نیز ناهماهنگی وجود دارد. برخی آن را از ریشه‌ی واژه‌ی (کرد خوی) کهن که گزنفون در زمینه‌ی آن پژوهش کرده می‌دانند و برخی نیز آن را از کورتی‌ها که نزدیک دریاچه‌ی ارومیه زندگی کرده‌اند می‌دانند.

گزنفون چهارصد سال پیش از زایش مسیح (درود بر او باد) در کتاب مشهور خود (آناباس = بازگشت) دلیری کرد خویی‌ها را می‌ستاید و به گونه‌یی درباره‌ی جنگی پژوهش می‌کند که هنگام بازگشت از ایران به یونان به عنوان فرمانده‌ی ده هزار یونانی با آنان کرده است.

کــرد در روزگاران کهن

این باور بــه راســتی بیــشتر نزدیــک اســت کــه کردهــا همــان مادهــا مــی‌باشــند (میدیایان) و تاریخشان هم با پیروزی برشهر نینوا آغاز می‌شود، که سال ۶۱۲ پیش از زایش به دست کیاکسار پادشاه ماد انجام گرفت. در آغاز امپراطوری ماد در سده هفتم پیش از زایش که منطقه‌ی گسترده‌یی را در اختیار داشت نجیــب‌زادگــان مــاد نیــروی زیادی پیدا کردند و بسیار نیز ثروتمند شده بودند. (نابیند) فرمانروای بابــل نماینــدگان پاک نژاد ماد را پادشاه می‌خواند.

هر چه پاک نژادان ثروتمندتر می‌شدند ایل‌ها تهیدســت‌تــر مــی‌گــشتند و تعــداد نادارها افزایش می‌یافت. همین کار سبب شد که یگانگی و اتحاد عشیره‌یی مــاد از هــم پاشیده شود و به یک دولت ناتوان دگرگون گردد. بدین گونه امپراطوری مــاد در ســال ۵۵۰ پیش از زایش در برابر فرمانروایی همنژادان خود، پارس‌ها سر تعظیم فرود آورد.

گزنفون در کتاب «آناباس» خود می‌گوید:

"*کرد خوییها که در کوه‌ها زندگی می‌کردند، چه در برابر فرمانروایی (کسارکس) «خشایارشاه» و چه در برابر دولت ارض سر تعظیم فرود نیاورند*".

چنین پیداست که در روزگار ساسانیان در سده‌ی هفتم، پیش از آمدن تــازی‌هــا، کرد به اسم شناخته شده است. آن هنگام نیز تا اندازه‌یی پیرامــون منطقــه‌یــی ســاکن بوده‌اند که در حال حاضر «کردستان» نامیده می‌شود.

کـــرد در سده‌های میانه

تازیان، فرمانروایی ساسانیان را سـرنگون سـاختند، پـس از ساسـانیان تـا یـورش مغول، چند سلسله‌ی دیگر پادشاهی کردند، که از همه‌ی آنها مهم‌تر شدادی‌هـا بودنـد که سلسله‌ی پادشاهی خود را در سال ۹۵۱ در شمال کردستان بنا نهادند. پس از آنان مروانیان آمدند. (۹۹۰ـ۱۰۶۹) که فرمـانروایی دیـاربکر و چنـد شـهر ارمنـستان را بـه دست گرفتند.

یکی از پرشکوه‌تـرین بنـدهای تـاریخ مـردم خاورمیانـه مبـارزه‌ی پیروزمندانـه‌ی صلاح‌الدین ایوبی علیه یورش صلیبی‌های اروپایی بود.

صلاح‌الدین کرد یک امپراطوری بوجود آورد که مصر و سوریه و بین‌النهرین را در بر گرفت. حکومت ایوبیان ۸۱ سال بـه درازا کـشید. (۱۱۶۹ــ۱۲۵۰)، کـه بزرگتـرین سلسله پادشاهی آن زمان بود. از آن روز تا یورش مغول‌ها، کردها کـه بـسیار شـجاع و مبارز بودند بیشتر خدمات شایانی به حکمران‌های بیگانه می‌کردند. اما پـس از یـورش مغول، سیاستی بسیار نادرست نسبت به کردها آغـاز شـد؛ کـه عبـارت بودنـد از بکـار گرفتن یارایی و قهرمانی کردها در جنگ علیه ملتهای دیگر و نیز بـه جنـگ واداشـتن عشایر کرد علیه همدیگر و این سیاست دریغا تا به امروز نیز همچنان ادامه دارد.

سه یورش بزرگ، وضع ساکنین کردستان و آسیای نزدیک را تا اندازه‌یـی بـسیار پریشان سـاخت؛ آمـدن تـرک‌هـای سـلجوقی (۱۰۵۱) و مغـول(۱۲۳۱) و تیمورلنـگ (۱۴۰۲) که یکی پس از دیگری موجب اشغال و ویرانی کشور و همچنین چـالش‌هـای بزرگ اقتصادی و اجتماعی شد که آثار مخرب آن تا سالیان سال همچنان باقی ماند.

سلطان سلیم عثمانی نیز در آن سوی با سود جستن از تعصبات مـذهبی، کردهـا را بر علیه صفوی‌ها ترغیب کرد. بدین گونه ترکها به کمک کردها توانـستند در جنـگ «چالدران» که در ۲۳ اوت سال ۱۵۱۴ در شمال بـاختری دریاچـه‌ی ارومیـه روی داد

لشکر شاه اسماعیل را شکست دهند، سال ۱۵۱۴ برای مردم کرد سال شومی بود. فرجام این جنگ، جدا شدن کردستان از ایران بود و پاره‌ی بزرگی از آن زیرچیرگی فرمانروایی امپراطوری عثمانی قرار گرفت. این پراکنده گشتن در پی عهدنامه‌ای که در سال ۱۶۳۹ بین شاه عباس و سلطان مراد عثمانی به دستینه (امضا) رسیده و به شیوه‌ی رسمی انجام گرفت و این آغاز بدبختی بزرگی بود که در همه‌ی رویدادهای آینده‌ی تاریخ کرد کارگر بود.

پس از سال ۱۵۱۴ سلطان ترک فرمان پدید آوردن فرمانروایی‌های کرد را به «حکیم ادریس» داد که کردی از ساکنان بتلیس بود. ادریس به منظور حفظ مرزهای ترکیه‌ی نوپیدا، ایل‌های کرد را در خطوط مرزی جا داد و آنان از هر گونه باج و خراجی معاف کرد.

(این عشایر از هر گونه باج و خراج باز داشته شده بودند، بسته به این که یک لشکر همیشگی ایجاد نمایند که هر هنگام ترک‌ها بایسته دیدند از آن سود جویند.)

در مدت بین سال ۱۵۱۴ تا نیمه‌ی دوم سده‌ی نوزدهم، چند امیرنشین کرد به وجود آمدند که هر کدام از آنان در چارچوب امپراطوری عثمانی و ایران دارای گونه‌یی استقلال و نابستگی شده بودند. حتی برخی از آنان با شاه ایران و سلطان عثمانی پیوستگی داشتند.(این سرمایه‌داران نیرومند برخی هنگام از پادشاهان فرمان نمی‌بردند و به نام خود سکه می‌زدند و نام خود را در نیایش و گفتارهای نماز آرینند به جای نام پادشاه قرار می‌دادند.)

همان گونه که قبلاً اشاره شد، نه تنها سرمایه‌داران و مالکین، بلکه سلسله‌های پادشاهی و امیرنشین کرد نیز هر چند گونه‌یی نابستگی استقلال داشتند، اما در درون با همدگر وابستگی و استقلال نداشتند و همیشه با یکدیگر در حال ستیز بودند. حتی برخی هنگام برای جنگ با همدیگر درخواست کمک از شاه ایران یا سلطان عثمانی می‌کردند. پس از چندین جنگ سخت و دشوار در مدت بین ۱۷۵۲ـ۱۷۹۵ یک سلسله پادشاهی کرد به رهبری کریم‌خان زند در ایران روی کار آمد. دوران فرمانروایی کریم‌خان (۱۷۵۲ـ۱۷۷۹) بهترین بند تاریخ مردم کرد بود کریم‌خان اولین پادشاهی بود که مردم به او پاشنامه‌ی «وکیل‌الرعایا» داده بودند.

کنسول‌گری فرانسه در بغداد در پی نامه‌ای که در سال ۱۷۶۳ به پاریس فرستاده درباره‌ی کریم‌خان می‌نویسد: « اندر رهبری کریم‌خان که دارای نفوذ شخصی و دادگر میباشد، چنین به نظر می‌رسد که در حال شکوفایی است و آرامش و آسایش در آنجا به وجود آمده است. آسایش و امنیت به جای پریشانی و جنگ گسترده است.»

کنسول پس از آن می‌نویسد: (راه‌ها امن شده‌اند، بازرگانی آغاز شده؛ کاروانهای زیادی از اینجا (بغداد) به ایران رفته‌اند و ۱۵ــ۲۰ هزار خانوار ایرانی که به عراق پناهنده شده‌اند، هم اکنون به میهن خودشان برمیگردند.)

کریم‌خان طرفدار دانش و فرهنگ بودو از آن پشتیبانی می‌کرد. در عمران و آبادی کشور کوشش فراوانی کرد.

جهانگرد مشهور انگلیسی « ملکوم » این گونه درباره کریم‌خان سخن میگوید: « با سربلندی و افتخار زندگی کرد و مرگش همچون پدری عزیز بود که از میان خانواده رفت.» دو امیرنشین که در ایران باقی مانده بود؛ امیرنشین اردلان بود. بزرگترین فرمانروای آن امان‌الله خان (۱۸۰۰ـ۱۸۲۰) و خسروخان پسرش بود. اردلانی‌ها تا زمان خسروخان که سرداری بزرگ بود، تا کنون نیز در این دیار مورد دلبستگی مردم می‌باشند، وی تا اندازه‌ایی استقلال خود را نگه داشت، سال ۱۸۶۵ غلام‌شاه‌خان استاندار و فرمانروای اردلان شد و پس از مرگش شاه ایران این امیرنشین را از میان برداشت و از سوی خود استاندار به آنجا فرستاد. بدین ترتیب واپسین دیار کردستان که تا اندازه‌ایی دارای استقلال بود، آزادی خود را از دست داد.

ترانه‌های کـــردی

ترانه‌های کردی از نگرش پساوند (قافیه) واج‌ها واپسین دو مصراع یکسان و هم قافیه می‌باشند و گونه‌های فراوانی را داراست. ترانه‌های کردی کهن‌ترین بخش از ادب فولکلور در ادبیات کردی می‌باشند. این هنر از زمان‌های بسیار کهن رواج داشته است.

گونه‌های ترانه‌های کردی:

ترانه‌های کردی گونه‌های گوناگونی را دارا می‌باشد. بر پایه‌ی بخش‌بندی برخی ترانه‌های کردی به چند گونه‌ی زیر است:

ـ گۆرانی(ترانه ـ Gorani):

واژه‌ی گۆرانی (ترانه) بسته شده به گۆران، نام یکی از ایل‌های مهم کرد است که مردم آن پیرو کیش پارسان بوده و دارای آداب و ادبیات ویژه هستند. آثار منظوم گۆرانی، کهن‌ترین ادبیات کردی را تشکیل داده است و همه‌ی آنها ده هجایی می‌باشند و چون هر کدام ملودی ویژه‌ای دارد به این سبب این نام در زبان کردی گسترش یافته و هر شعر عامیانه‌ای را که با ملودی ویژه‌ای خوانده شود، گۆرانی می‌گویند.

ـ بیت (Bayt) بەیت (نغمه):

بیت عبارت است از داستان‌های حماسی - عاشقانه - اجتماعی - اخلاقی و عرفانی که به شیوه منظم و نثر ساخته می‌شود. اشعار بیت گاهی هجایی است و گاهی یک مصراع از بیت ممکن است درازتر و یا کوتاه‌تر از مصراع قبلی باشد. بیت از

بندهای گوناگون ساخته شده است. گونه‌ای از بیت‌ها کـه بـرای رسـاندن مـضمون و مفهوم گفتاری، شیوه‌یی نثر مانند دارند در اصطلاح بیت‌خوانان (مناجـات Mŭnajat) نامیده می‌شوند ولی بیش تربیت‌ها منظوم است و ملودیی ویژه به خود دارد.

ـ لاوک (Lãwuk):

از آهنگ‌های شاد کردی و جدا شده‌یی از (بیت) می‌باشد.

ـ دیلۆک (Dilok):

ترانه ویژه‌ی سماع و عروسی

ـ لاژ (LăŻä):

گونه‌ای آهنگ ویژه است و احتمال می‌رود از واژه‌ی (ذاژه‌نین) به معنای لالایی گرفته شده باشد.

ـ باریتی (Barite):

گونه‌ای ترانه می‌باشد.

ـ حیران (Hayran):

یکی از آهنگ‌های جدا شده‌ی بیت می‌باشدکه بیشتر مضامینی عاشقانه دارد.

ـ قتـار (Qatar) قه‌تار:

گونه‌ای ترانه می‌باشد.

ـ باهار (Bahar):

هنگام فرا رسیدن این فصل که آغاز نوروز است، این ترانه خوانده می‌شود.

ـ زاده‌شدن (bün_daik_La):

هنگام زاده شدن کودک خوانده می‌شود.

ـ خورشیدی (Xorshidi):

گونه‌ای آهنگ شاد می‌باشد.

پایان

فهرست منابع

۱ـ کتاب تاریخ مهاباد، نوشته سید محمد صمدی، سال چاپ ۱۳۷۷ شمسی، چاپ اول.
۲ـ کتاب تاریخچه‌ی مهاباد، نوشته سید محمد صمدی، سال چاپ ۱۳۶۳ شمسی، چاپ اول.
۳ـ کتاب تمدن مهاباد، نوشته محمود پدرام، سال چاپ ۱۳۷۳ شمسی، چاپ اول.
۴ـ کتاب آشپزی کردستان، هیأت گردآورنده: محمد انصافجویی، حسن گوران، سهیلا عباسی، شهناز عبدالهی، سال چاپ ۱۳۷۸ شمسی، چاپ اول.
۵ـ کتاب پژوهشی درباره‌ی ترانه‌های کردی، نوشته فاروق صفی‌زاده، سال چاپ ۱۳۷۵ شمسی، چاپ اول.
۶ـ مجموعه مقالات تحقیقی و اجتماعی کردستان (دانشگاه کردستان).
۷ـ مجله آوای شورا، شماره ۵، سال چاپ ۱۳۸۲ شمسی، دوره دوم.
۸ـ مجله مهاباد، سال دوم، شماره ۲۳، سال چاپ ۱۳۸۱ شمسی.
۹ـ دفترچه راهنمای تلفن مهاباد.
۱۰ـ تاریخ کرد و کردستان، نوشته دکتر صدیق صفی‌زاده (بوره‌که‌یی)، بهار ۱۳۷۸ شمسی، چاپ اول.
۱۱ـ دیوان وفایی.
۱۲ـ دیوان سیف‌القضات.



ISBN 978-964-96492-9-0

9 789649 649290

انتشارات سيروان